Česnekový chléb z kysaného zelí

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

400 g	kysané zelí (včetně kyselé vody)
250 g	hladká mouka
250 g	polohrubá mouka
1 ks	prášek do pečiva
350 až 400 ml	vlažné mléko (podle množství kyselé vody)
	olej
3 až 4 velké stroužky	česnek
	sůl
	nasekané bylinky (např. kopr, zelená petrželka...)

Postup přípravy

Všechny přísady jednoduše promícháme v míse, dokud nevznikne tužší mazlavé těsto. Nesmí být moc řídké. Připravíme si plech s vyšším okrajem, který vylijeme olejem. Nevymazáváme, ale opravdu vylijeme asi centimetrovou vrstvou oleje, těsto totiž žádný tuk neobsahuje. Směs rovnoměrně rozetřeme na plech, ale neuhlazujeme, naopak necháváme spíše nerovnosti. Pokud nám olej přetekl na vrch, nemusíme přidávat další, pouze jej prsty vmasírujeme lehce do těsta. Jinak ještě přidáme, povrch musí být opravdu důkladně pomaštěný. Dáme péct do rozpálené trouby na 200°C přibližně 30 minut. Olej se při pečení vsákne a povrch krásně zhnědne, musí být hnědý a křupavý jako chléb. Při pečení si ještě připravíme česnekovou pastu. Oloupeme česnek a rozmačkáme ho do mističky. Přidáme asi 5 lžic oleje a sůl podle chuti (doporučujeme tak 1 lžíci). Pastu smícháme, vytáhneme z trouby hotový chléb, který necháme pouze chvilku zchladnout a poté důkladně potřeme hotovou pastou. Nakrájíme na čtverečky, podle chuti přesypeme nasekanými bylinkami a podáváme.

Poznámka: Mnozí z vás jistě česnekový chléb znají, ovšem tento recept je velmi zvláštní, jelikož jeho základem je kyselé zelí. Ve výsledku však ani nepoznáte, že tam nějaké zelí je, ale úspěch je zaručený. Takže pokud máte rádi česnek, rozhodně neváhejte a tento recept vyzkoušejte!