

# Cesnaková chlebová placka

## Potrebuje

- - 35 dkg hladká múka
- - soľ
- - 1 lyžica cukor
- - sušené droždie
- - 10 dkg tvrdý syr Karička
- - 4 strúčiky cesnak
- - 2 dcl mlieko
- - 0,5 dcl olej
- - cesnaková pasta
- - sušené paradajky

## Postup

Múku, soľ, cukor, droždie, postrúhaný syr Karička, pretlačený cesnak pomiešame, pridáme mlieko, olej, vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Keď cesto nakysne, na ruky dáme troška oleja, s olejovými rukami z cesta tvarujeme osuch. Položíme na plech vystlaný papierom na pečenie a ešte cesto rukami upravíme na požadovanú formu, vrch potrieme cesnakovou pastou, potom naukladáme sušené paradajky. Pečieme pri 200 st. 20 minút. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 50minút

porcie: 10 kus.