

# CESNAKOVÉ PLETENCE



Recept na cesnakové pletence vznikol akousi náhodou. Chuť na slané kysnuté pečivo a extrémny prebytok pažítky na našej záhrade nás nakoniec motivoval, aby sme stvorili tieto pletence plné masla a treného cesnaku. Pôvodne sme ich robili len tak, z pasie, sami pre seba. Ale boli také dokonalé (áno, nebojíme sa použiť slovo dokonalé), že v ten moment bolo rozhodnuté. O tento recept sme sa museli podeliť s vami.

Cesto sa na jazyku takmer rozplýva, a je ako nadýchaný obláčik. Toto pečivo je skvelé samo o sebe, takže k nemu už nič iné nepotrebujete. Ale vieme si predstaviť pletence podávať na párty, ku grilovanému mäsu, zeleninovým šalátom, či na raňajky s plátkom syra a šunky.

Práca s cestom je nenáročná. Kuchynský robot vymiesi cesto a vy ho potom necháte podkysnúť. Rozdelenie a plnenie vám zaberie nanajvýš pár minút, no a rozvaľkanie a zapletanie je hračka.

Cesnakové pletence sme skúšali plniť maslom, neskôr sme pridali aj trený cesnak. Výborné sú obe varianty. Záleží na vás a vašich preferenciách. Len jedna rada na záver, bylinkami na potieranie rozhodne nešetrite. Dodávajú pečivu príjemnú korenistú chuť a chuť leta.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

420 g hladkej múky  
300 g plnotučného mlieka  
20 g kryštálového cukru  
8 g sušeného droždia  
8 g soli  
30 g masla  
  
120 g masla na plnenie  
trený cesnak  
pažítka  
vajce  
maslo a pažítku  
na potieranie

## A TAKTO NA TO:

1. Do kuchynského robota nasypete múku a soľ. V miske jemne zohrejte mlieko, nasypete doň cukor, sušené droždie, rozmiešajte a ihneď prilejte k múke. Mieste pri nízkych otáčkach, na záver pridajte maslo a mieste, pokiaľ sa všetky suroviny nespoja. Malo by vzniknúť cesto, ktoré sa odliepa od stien a nelepí sa na ruky.
2. Vymiesené cesto preložte do maslom vytretej misy a prikryte. Nechajte kysnúť cca 40 minút. Nakysnuté cesto preklopte na pracovnú dosku a rozdeľte na 12 rovnakých častí. Všetkých 12 kúskov naplňte lyžičkou masla a vytvarujte do tvaru guľôčky. Naplnené guľky poukladajte na plech, prikryte a nechajte 20 minút odpočívať.
3. Guľky po nakysnutí rozvaľkajte, potrite treným cesnakom a zrolujte do valčeka. Postup opakujte pri zvyšnom ceste. Vždy dva zrolované valčeky zapleťte do pletenca a uložte na plech vystlaný papierom na pečenie. Opäť prikryte utierkou a nechajte ešte 15 až 20 minút kysnúť.
4. Cesnakové pletence pred pečením potrite rozšľahaným vajíčkom a pečte pri teplote 180 stupňov cca 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte pletence vychladnúť.
5. V miske rozpustite maslo, pridajte pažítku a trošku treného cesnaku. Rozpusťeným maslom pletence potrite.