

# Slané juhoslovanské koláče

## Cesto:

500 g polohrubej múky  
300 ml mlieka  
70 ml olivového oleja  
2 čl soli  
1 PL cukru  
1 vrecúško sušeného droždia

## Plnka:

200 g masla  
2 žĺtky  
1 čl soli  
cesnak podľa chuti  
čierne korenie podľa chuti  
semienka na ozdobu

Bielko na potretie

## Postup:

Z vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Všetky ingrediencie na cesto (okrem bielka na potretie) zmiešame v mise a necháme aspoň hodinu kysnúť.

Medzičasom si pripravíme plnku - do zmäknutého masla si vmiešame žĺtky, soľ, cesnak a mleté čierne korenie podľa vlastných preferencií.

Vykysnuté cesto si vyválame na cca. pol centimetra, rozdelíme na dlhé trojuholníky, natrieme plnkou a zvinieme.

Vzniknuté koláče necháme ešte na plechu pol hodiny podkysnúť, potom ich natrieme bielkom a ozdobíme semienkami (ja som použila sezam, ľanové semienko a slnečnicu).

Pečieme cca. 30 minút pri 170°C.

Dobru chuť!

[www.pohodovydromov.sk](http://www.pohodovydromov.sk)

