



# Olympijské kruhy s pažitkovým dipem

asi 5 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

400 g chlebová mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
1 KL cukr  
1 KL sůl  
0,5 KL kmín drcený  
1 PL olivový olej  
250 ml voda teplá

### Na dip:

200 g zakysaná smetana  
150 g bílý jogurt  
1 PL majonéza  
1 - 2 stroužky česnek rozetřený  
20 g pažitka čerstvá nasekaná  
2 KL javorový sirup  
sůl a mletý pepř dle chuti

### Na obložení:

borůvky  
olivy černé  
paprika červená  
mrkev žlutá nebo paprika  
okurka nebo zelené olivy

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, cukrem, solí a kmínem. Přidáme olej a vodu a vypracujeme hladké těsto. Těsto zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu vykynout.
- 2 Na přípravu dipu v míse smícháme smetanu s jogurtem, majonézou, česnekem a pažitkou. Dochutíme sirupem, solí a pepřem a uložíme do chladničky.
- 3 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní desce rozdělíme na 5 stejných dílů. Z každého dílu vytvoříme válečky asi 35 cm dlouhé. Vytvoříme z nich kruhy a položíme je na plech vyložený papírem na pečení ve tvaru olympijských kruhů. Zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi 45 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 4 Upečené kruhy necháme zchladnout a podáváme s dipem a nakrájenou zeleninou.





Tip:

- Jednotlivé kruhy můžeme před pečením potřít vodou a posypat různými barevnými semínky a kořením. Např. sezam, mák, červená paprika, dýňové semínko, aj.

