

Buchty s uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g uzeného masa

1 klobása

1 vejce

100 g másla

40 g droždí

600 g hladké mouky

1 cibule

1 česnek

300 ml mléka

sezamové semínko

Postup

Nejprve si připravíme kvásek z droždí, cukru, mléka a mouky. Po vykynutí přidáme mouku, vejce, mléko, máslo, kmín, sůl a vypracujeme těsto, které necháme vykynout. Pak těsto vyválíme a rozdělíme na čtverce, které plníme směsí z orestovaného uzeného masa, klobásy, cibulky, zelí a ochucené česnekem. Zabalíme a takto připravené buchty naskládáme do vymaštěného pekáče a necháme ještě vykynout. Potřeme máslem, zasypeme sezamovým semínkem a pečeme v předehřáté troubě do červena.