Buchty s uzeným masem

Kategorie: Slané moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g máslo
1 dcl - olej
1 ks cibule
pepř -
sůl -
600 g hladká mouka
3 dl mléko
20 g droždí
400 g uzené maso
drcený kmín -
sezamové semínko -

Postup

Promícháme droždí s cukrem a směs zředíme malým množstvím vlažného mléka. Přidáme ještě trochu hladké mouky a takto vzniklý kvásek dáme do teplé místnosti vykynout.

Vezmeme zbytek mouky do které rozklepneme jedno vejce. Přidáme trochu kmínu, osolíme, přidáme 0,666666666666667 vlažného másla nebo jiného tuku, zbytek vlažného mléka. Nakonec přidáme vykynutý kvásek a všechno dohromady pečlivě promícháme a propracujeme v těsto, které pak necháme kynout.

Nakrájíme na kostičky uzené maso a orestujeme ho spolu s posekanou cibulkou. Z vykynutého těsta vyválíme placku, kterou rozdělíme na čtverce 5x5 cm. Na jednotlivé kousky těsta dáme orestované maso s cibulí a všechno to pečlivě zabalíme. Takto připravené buchty naskládáme do vymaštěného pekáče a promastíme kolem dokola každou buchtu. Ty pak necháme v pekáči pár minut vykynout. Před pečením potřeme buchty na povrchu tukem a zasypeme sezamovým semínkem. Nakonec pekáč vložíme do rozehřáté trouby a pečeme do červena.