

Pečené slané buchety so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 180 g hladkej špaldovej múky
- - 320 g bielej špaldovej múky
- - cukor
- - soľ
- - 1 dcl olej
- - 1 ks vajíčko
- - cibuľa
- - smotana
- - 2 ks Karička črievka
- - mleté čierne korenie
- - mlieko

Postup

Do malej misky si dáme vlažné mlieko, trocha cukru a kvasnice, necháme, kým nám nenapučia. Takto vykvasené ich nalejeme do misky rýchokysky, kde už máme nachystané ostatné ingrediencie na kysnuté cesto. Cesto vypracujeme a necháme na teplom mieste podrásť asi hodinu. Podkysnuté cesto si premiestnime na pomúčenú dosku a rozdelíme si ho na 10 rovnakých častí, ktoré postupne naťahujeme a ukladáme na plech, kde máme pripravený papier na pečenie. Hotové natiahnuté kúsky cesta nakoniec popredelujeme buď takýmto pomocníkom, ako mám aj ja „krájačom na pizzu“, alebo len obyčajným nožom. Necháme podkysnúť a dáme do rúry na 200 stupňov, najprv na 10 minút a potom stiahneme na 180 stupňov na ďalších 10 minút, ale samozrejme, treba buchtičky sledovať. Omáčka na buchty je jednoduchá. Opražíme cibuľu, vytlačíme Karička črievko, vylejeme smotanu, osolíme, okoreníme, necháme zovrieť a zahustíme múkou a mliekom. Omáčkou následne zalievame naše slané buchty. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan
náročnosť: stredná
čas: 120 minút
porcie: veľa