

## Buchty czyli kluski na parze



### MAGULA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	200 g
<b>mleko</b>	125 ml
<b>jajko</b>	1 szt
<b>drożdże</b>	20 g
<b>masło</b>	2 łyżeczki
<b>cukier</b>	2-3 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Masło oztopić w małym rondelku i odstawić do ostudzenia.
- KROK 2 Do małego naczynia wlać ciepłe mleko, dodać łyżkę cukru i łyżkę mąki. Do tego dodać pokruszone drożdże i wymieszać dokładnie do połączenia składników. Odstawić w ciepłe miejsce na ok 15 minut.
- KROK 3 Przesianą mąkę wsypać do miski, dodać do niej szczyptę soli oraz resztę cukru. Następnie dodajemy wyrośnięte drożdże i zagniatamy ciasto.
- KROK 4 W trakcie zagniatania dolewamy stopione masło. Wyrobite ciasto zostawiamy w misce, przykrywamy czystą bawełnianą ściereczką i odkładamy do wyrośnięcia na ok 40 minut.
- KROK 5 Z wyrośniętego ciasta urywać kawałki i formować kulki. Kluski układać w garnku do gotowania na parze z gotującą się wodą.
- KROK 6 Gotować a właściwie parować 10-15 minut.