

Drożdżowe bułeczki z mięsem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej (szkl. poj. 250 ml)	2,5-3
szkl. ciepłego mleka	3/4
dkg świeżych drożdży	3
plaska łyżeczka soli+1 łyżeczka cukru	1
łyżki oliwy + 1 łyżka do posmarowania ciasta	2
czubata łyżka zimnego masła	1
kg mięsa gotowanego (ja użyłam wołowe+drobiowe z rosółu)	0,5-0,75
marchewka+1 pietruszka - ugotowane	1
pieprz ziołowy, majeranek suszony otarty, sól	do smaku:
żółtko + 2 łyżki mleka	do smarowania:
jajko	2 szt. (po 1 do ciasta i do farszu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Drożdże wkruszyć do ciepłego mleka, dodać cukier, wymieszać i odstawić na 10 min. Mąkę (2,5 szkl) przesiać, dodać sól, oliwę, samo żółtko jajka i masło pokrojone na małe kawałeczki - palcami rozetrzeć tak aby masło nie tworzyło grudek. Następnie wlać rozczyn i zagnieść dość miękkie ciasto, ew. podsypać troszkę mąki. Wyrobite dokładnie posmarować leciutko oliwą, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce aby wyrosło, na ok. 30-45min.

FARSZ: mięso, pietruszkę i marchewkę zmielić w maszynce do mięsa. Cebulę obrać, drobno posiekać, przesmażyć na oleju aż do lekkiego zrumienienia, dodać do mięsa. Dodać też jajko, doprawić farsz obficie pieprzem ziółowym, majerankiem i solą, dokładnie wyrobić. Żółtko roztrzepać w miseczce z mlekiem. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść, podzielić na 4 części, każdą rozwałkować na niezbyt cienkie placki i szklanką albo miseczką wykrawać kółka (parzystą ilość). Na połowie kółek ułożyć kopiastą dużą łyżkę farszu, brzeg posmarować żółtkiem z mlekiem, przykryć pozostałymi kółkami, docisnąć dokładnie brzegi aby się zlepiły, można je pozawijać w falbanki. Na wierzchu każdej bułeczki zrobić nacięcie na krzyż i posmarować całość żółtkiem. Bułeczki układać na natłuszczonej albo wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st.C i piec ok. 15-20 min. aż będą lekko brązowe. Przed podanie dobrze odstawić na 10-15 min. bo farsz jest bardzo gorący. Podawać na gorąco, jako przekąskę albo dodatek do czystych zup. Doskonałe są też na zimno. Z podanej ilości składników wyszło mi 12 dość dużych bułeczek.