

bułeczki na parze



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
jajko	1 sztuka
mleko	1 szklanka
drożdże świeże	1 kostka
cukier	3 łyżeczki
szczypta soli	
śmietana 30-pocentowa	200 ml
przecier truskawkowy	100 ml
miód wrzosowy	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mleko podgrzewamy i mieszamy z rozdrobnionymi drożdżami cukrem i 3 łyżkami mąki. Odstawiamy do wyrośnięcia.(około 10 minut) Po wyrośnięciu z zaczynu pozostałej mąki i jajka wyrabiamy ciasto. z ciasta wyrabiamy kulki wielkości bułeczki i odkładamy do wyrośnięcia (10 minut). Gotujemy na parze około 8-10 minut.

Sos przygotowujemy następująco:

truskawki obrane i opłukane miksujemy najlepiej blenderem wlewamy do rondelka dodajemy miód i zagotowujemy na małym ogniu. odstawiamy do ostygnięcia. Śmietanę ubijamy z odrobiną cukru. Nakładamy bułeczki ugotowane na parze na talerze i polewamy sosem truskawkowym i śmietaną