Chłopskie bułeczki

ANETA41

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto	
mąka	250 g
drożdże świeże	25 g
sól	0,5 łyżeczki
mleko	125 ml
jajko	1 szt
masło	25 g
cukier	1 łyżeczka
Farsz	
pieczarki	300 g
cebula	1 szt
kiełbasa śląska	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
czosnek ząbki	2 szt
Dodatkowo	
ser żółty	kilka plasterków
sezam	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Kiełbasę pokroić w kostkę podsmażyć na rozgrzanej patelni, gdy wypłynie z niej tłuszcz dodać pokrojoną w kostkę cebulę
KROK 2	Pieczarki umyć i pokroić w kostkę. Dodać na patelnię. Smażyć
KROK 3	Połowę mleka podgrzać. Dodać mrożdże, 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżkę mąki. Odstawić do wyrośnięcia. Drugą połowę podgrzać z masłem. Suche składniki z jajkiem dodać do miski. Gdy rozczyn nam wyrośnie wlać wszystko do miski i zagnieść ciasto. Odstawić do wyrośnięcia
KROK 4	Ciasto podzielić na 8 równych części. Rozwałkować na placki
KROK 5	Dodać farsz na każdy z placków oraz ser. Uformować kulki.
KROK 6	Bułeczki posmarować rozkłóconym jajkiem
KROK 7	Na każdą bułkę położyć plasterek sera oraz jak ktoś lubi sezam.
KROK 8	Piec w piekarniku do uzyskania złotego koloru w temp 190st