

## 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 mroźdże, 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżkę mąki. Odstawić do wyrośnięcia. Drugą połowę podgrzać z masłem. Suche składniki z jajkiem dodać do miski. Gdy rozczyń 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