

Buchty z vesnice



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 8

2602 kalorií , **0 g** cukrů , **96 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/buchty-z-vesnice>

Příprava

Z droždí, lžičky cukru a lžíce vlažného mléka necháme vzejít kvásek. Mouku osolíme, přidáme cukr, olej, připravený kvásek a vlažným mlékem zaděláme vláčné těsto, které se nelepí na stěny mísy. Necháme v teple vykynout. Z těsta vyválíme plát vysoký asi 5 mm, který rozdělíme na čtverce. Plníme borůvkami, jablky, třeshněmi nebo tvarohem, mákem. Kousky zavineme a dáme do pekáče vymazaného olejem. Necháme chvíli dokynout a pečeme ve vyhřáté troubě při 220°C dozlatova.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 25 g droždí
- 80 g cukru krupice
- 80 g rostlinného oleje
- 2 vejce
- špetka soli
- 250 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Rodina, Moučník

