

De? s kari?kou - Ra?ajkové prekvapenie (Celozrné buchti?ky)

Potrebuje

- - 1,5 hrn?eka hladkej múky 1 lyži?ka soli 1dcl oleja
- - 0,5 hrn?eka celozrnej múky
- - 1 ?l so?
- - 1 dcl olej
- - 20 g droždie
- - 0,5 ?l cukor
- - 2 dcl teplá voda
- - 8 ks Kari?ka trojuholník
- - ?anové semienka

Postup

Z uvedených surovín si pripravíme cesto, ktoré necháme prikryté 40 minút kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto rozdelíme na 8 rovnakých ?astí. Z každej ?asti vytvarujeme žemli?ku, do ktorej do stredu jemne zapracujeme Kari?ka trojuholník. Buchti?ky ukladáme na plech, bu? na papier alebo silikónovú podložku, potrieme ich osolenou vodou, posypeme ?anovými semienkami a ešte chví?ku necháme podkysnúť. Pe?ieme v predhriatej rúre na 180 ?C približne 25 minút. Upe?ené buchti?ky ešte za horúca potrieme opäť osolenou vodou, prikryjeme utierkou a necháme vychladnúť. Toto pe?ivo sa udrží dlho ?erstvé a keďže je už naplnené, tak sa výborne hodí ako rýchle ra?ajky alebo sva?inka bez ?alšej úpravy. Dobrú chu?!

Tento recept nám posielala: Michaela zo Zubného
náro?nos?: nízka
?as: 75 minút
porcie: 8