

Parené buchty



Čas prípravy: 120 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Koláče, zákusky a sladké snacky

Parené buchty má každý rád. Je to jednoducho mlska :)

Suroviny:

500g polohrubá múka
125 ml voda + 125 ml
mlieko
1 čl soľ
1 vajce
2 PL olej
1 vrecko droždia/ asi
7gr.
2 PL kryštálový cukor

Postup práce:

3-4 PL múky zamiešame vo vlažnom mlieku s vodou, nasypeme kvasnice, posypeme cukrom a na teplom mieste necháme asi 30 minút podkysnúť. Následne pridáme zvyšnú múku a ostatné suroviny. Vypracujeme vláčne cesto a znova necháme podkysnúť zhruba 30-40 minút. Vyksnuté cesto rozdelíme na malé kúsky a z každého kúska vytvarujeme malé koliesko. Naň položíme pripravenú plnku (napr. slivkový lekvár, mletý mak s cukrom a pod.) Vytvarujeme buchtičky, trochu ich pomúčime, naukladáme vedľa seba s miernym odstupom a prikryjeme čistou utierkou. Necháme ich ešte približne 15-20 minút podkysnúť. Pre parenie je vhodné všetky buchty potrieť olejom alebo maslom, aby sa nelepili. Pripravíme si hrniec a do neho sitko na parenie. Hrnec naplníme vodou tak, aby nesiahala až po spodok sitka. Na sitko položíme buchty tak, aby sa nedotýkali. Privedieme vodu k varu a prikryté pomaly paríme. Po 10 minútach vytiahneme buchty na drevenú dosku, popicháme špáradlom a necháme trošku obschnúť. Môžeme potrieť ešte trochou masla, aby ďalej nevysychali. Servírujeme posypané grankom, makom alebo opraženou strúhankou, poliate roztopeným maslom, prípadne tak, ako máme radi.