

Buły czosnkowe



Autor: **palooka**
Przepisów: 48 Ocena: 670



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 250 gram
- mleko, 1 szklanka
- drożdże, 4 dag
- jajko, 1
- czosnek, główka
- cukier, 1 łyżeczka
- sól, 1 łyżeczka
- ketchup, ser żółty,

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy zaczyn. Mleko lekko podgrzewamy, dodajemy cukier i drożdże. Mieszamy zaczyn do rozpuszczenia się drożdży. Następnie dodajemy czosnek, który wyciskaliśmy. Jeśli ktoś lubi bardzo aromatyczne, można dać więcej czosnku. Zależy od gustu. Następnie dodajemy do zaczynu jajko, mąkę i sól. Wyrabiamy ciasto. Jeśli jest za rzadkie dodajemy trochę mąki.
- 2 Z ciasta formujemy kule i lekko spłaszczamy je. Można zrobić kilka wersji bułek. 1 wersja, formujemy kule i dajemy na wierzch odrobinę ketchupu i ser żółty. 2 wersja Dajemy nadzienie do środka. Można dać kiełbaskę, boczek, ser żółty. Wszystko zależy od tego co mamy w lodówce. Pieczemy w temp. 200 stopni około 15-20 minut zależy od piekarnika. Podajemy bułki z masłem czosnkowym.

Twoje notatki do przepisu: