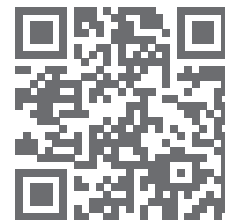


SYROVÉ BUCHTIČKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na syrové buchtičky budete potrebovať (približne 30 ks):

270 g hladkej múky, 1 lyžičku soli, čerstvo mleté čierne korenie, 14 g kypriaceho prášku, 195 g kefirového mlieka, 50 ml plnotučného mlieka, 1 jarnú cibuľku, nasekanú pažítku, 70 g syru cheddar, maslo

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 200 stupňov. Vo veľkej mise vareškou zmiešajte múku, soľ, čierne korenie a kypriaci prášok. Pridajte kefirové, plnotučné mlieko a dobre premiešajte. Nakoniec do misy s cestom nasypete nakrájanú jarnú cibuľku, pažítku a na hrubo nastrúhaný cheddar.

Rukou vymiešate na vláčne cesto, preložíte ho na pomúčenú dosku a vyvalkajte na hrúbku asi 1 cm. Vykrajujte pohárikom, alebo okrúhlu vykrajovačkou a ukladajte na plech vyložený papierom na pečenie. Medzi buchtičkami nechajte aspoň 4 cm odstup. Pečte 10 – 12 minút. Ihneď po vytiahnutí z rúry potrite vršky buchtičiek trochou masla.

