

Bramborové buchty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 400 g
- Polohrubá mouka 350 g
- Droždí 30 g
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Cukr na kvásek 1 špetka
- Mouka na podsypání 1 ks
- Mleté uzené maso 300 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uděláme kvásek z droždí, špetky cukru, dvou lžic vlažné vody a necháme ho vykynout. Do mísy dáme mouku, sůl, jemně nastrouhané brambory, vlažné rozehráté máslo, vejce a přidáme zkynutý kvásek. Vypracujeme těsto a necháme zkynout. Těsto rozdělíme na 16 kousků, naplníme uzeným masem a zabalíme buchty. Dáme na plechy s pečícím papírem, potřeme olejem a necháme opět vykynout. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C dozlatava.