

• KMINKOWE BUŁECZKI Z ŻÓŁTYM SEREM •

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 50 g drożdży
- 1 szczypta soli
- 1/2 łyżeczki zmielonego kminku
- 1/2 łyżeczki słodkiej czerwonej papryki
- 1-2 szklanki ciepłej wody
- 200-300 g startego żółtego sera

Przygotowanie:

1. Drożdże rozdrób w łyżce mąki, pół łyżeczki cukru i odrobinie wody. Następnie odstaw w ciepłe miejsce, aby wyrosły.
2. Wyrośnięte dodaj do mąki, następnie wsyp sól, słodką paprykę i kminek.
3. Potwoli wlewaj ciepłą wodę i mieszaj do uzyskania konsystencji gęstego ciasta.
4. Ręce zamocz w oleju i wyrabiaj ciasto aby było miękkie i sprężyste – w razie potrzeby podsyp mąką.
5. Przykryj miskę z ciastem czystą ściereczką i odstaw do wyrośnięcia.
6. Z ciasta uformuj niewielkiej wielkości podłużne bułeczki, posmaruj rozmieszanym żółtkiem i posyp serem.
7. Piecz na złoty kolor w temperaturze 190°C.