

Bułeczki nadziewane na parze - przepis Ewy Smiech

Składniki FARSZ :

1. - 1/4 kg mielonej wieprzowiny pieczonej lub gotowanej
2. - 2 posiekane cebule dymki (zmielić z mięsem)
3. - 2 łyżeczki sosu sojowego
4. - 1 łyżeczka cukru
5. - 1/4 łyżeczki imbru
6. - 1 łyżeczka oleju
7. - 1 posiekana mała cebula

Składniki; CIASTO

1. - 3,5 szklanki mąki
2. - 1,5 łyżeczki drożdży
3. - 1,5 szklanki ciepłej wody
4. - 1 łyżka cukru
5. - 0,5 łyżeczki soli

Sposób przyrządzenia:

Składniki farszu dokładnie wymieszać, pozostawić w chłodnym miejscu na 1 do 1,5 godziny. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać kilka łyżek ciepłej wody, wymieszać, postawić w ciepłym miejscu na 10 min.

Połączyć rozczyn (drożdży z wodą) z mąką, wymieszaną z solą. Powoli wlewać wodę mieszając. Mąkę dosypywać stopniowo. Wyrabiać przez 7-8 minut. Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Rozwałkować na grubość pałca, szklanką wykroić krążki. Na każdy krążek nałożyć farsz, zlepilić brzegi nad nadzieniem (jak pączki z konfiturą). Gdy woda zacznie się gotować ułożyć bułeczki na zepterowskim durszlaku i przykryć pokrywką. Gotować ok. 25 min. Podawać gorące polane sosem z pieczeni lub sosem grzybowym.

Można gotować piętrowo i zamiast wody w naczyniu może być np. gotowana zupa lub inna potrawa.