


Slane buhtle punjene mljevenim mesom i sirom

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

450 g glatkog brašna
200 ml K Plus mlijeka
1 vrećica kvasca
10 g šećera
5 g soli
1 K plus jaje + 1 žumanjak
50 g K Plus maslaca

Punjenje:

15 ml ulja
½ luka
1 žličica kečapa
200 g mljevenog mesa
300 g sira
bjelanjak za premazivanje
sezamove sjemenke

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U toplo mlijeko dodajte šećer i kvasac i ostavite par minuta tako da se kvasac aktivira. Brašnu dodajte sol, aktivirani kvasac, jaje, žumanjak i rastopljeni maslac te ručnim mikserom mijesite oko 10 minuta dok niste dobili glatko tijesto. Prekrijte folijom za svježinu i ostavite na toplom da se diže oko 1 sat.

Na ulju karamelizirajte sitno nasjeckani luk, na laganoj vatri, oko 10 minuta. Dodajte mljeveno meso i dinstajte dok nije kuhano pa dodajte žličicu kečapa i ugasite vatru. Posolite i popaprite.

Premijesite tijesto pa ga razvaljajte na pobrašnjenom podlozi i izrežite na kvadrate. Na svaki stavite žličicu dinstanog mljevenog mesa i žlicu sira i zatvorite rubove tijesta.

U tavu premazanu maslacem i obloženu papirom za pečenje stavljajte buhtle šavom prema dolje. Ostavite da se dižu 20 minuta pa premažite razmućenim bjelanjkom, pospite sjemenkama sezama te pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C, na donjoj rešetki, 35-40 minuta.