

Parené buchty

Klasika, ktorá nikdy neomrzí.

Počet porcií: 15 ks

Čas prípravy: 100 minút

[#drozdiefala](#) [#kysnutecesto](#) [#spolupraca](#) [#skatulkavkuchyni](#)
[#pecenie](#) [#kysnute](#) [#kysnutekolace](#) [#baking](#) [#bake](#) [#peceni](#)
[#drozdie](#) [#kvasnice](#) [#lekvarovekolace](#) [#lekvar](#) [#dzem](#)
[#domacilekvar](#) [#sladke](#) [#dezert](#) [#buchty](#) [#parenebuchty](#) [#napare](#)
[#cesto](#) [#pecenie_nas_bavi](#)

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná polohrubá

400 ml Mlieko

40 g Cukor práškový

20g Droždie FALA

1 g Soľ

1 ks Vajce

Zoznam surovín na náplň:

250 g Lekvár hustý

Na posypanie:

cukor práškový, kakao, roztopené maslo

Postup prípravy:

Z mlieka, droždí a cukru si pripravíme kvások. Pripravený kvások zmiešame s múkou, vajcom a štipkou soli a zo všetkých surovín vypracujeme cesto. Cesto necháme vykysnúť asi hodinu. Rozvaľkáme ho a vykrajujeme kruhy. Na jeden kruh dáme 1 lyžičku lekváru a prikryjeme druhým kruhom. Potom ich pritlačíme pohárom s menším priemerom a vykrojíme buchty. Naplnené buchty ešte necháme podkysnúť asi 10 minút. Buchty paríme v hrnci na dierkovanej podložke dobre prikryté asi 10 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

