ZAPEČENÉ PARENÉ BUCHTY OD HUGA

Mamin recept, ktorý si okamžite obľúbite!

Buchty zapečené v oleji majú špeciálnu karamelovú príchuť. Vyskúšajte, neoľutujete!

Budete potrebovať:

cesto ako na varené knedle. (nájdete na mojej stránke)

slivkový lekvár

maslo

olej

kakao, práškový cukor

Postup:

Vykysnuté cesto položte na pomúčenú pracovnú plochu. Cesto jemne posypte múkou a rozvaľkajte. Vykrajujte z neho rovnaké kruhy. Každú časť naplňte lekvárom. Postupne vytvarujte do malých bochníkov. Uzavrite cesto tak, aby vám potom lekvár nevytiekol. (pripravíte takto cca 20 kúskov).

V širšom, nízkom hrnci rozpáľte olej. (oleja dajte toľko aby boli buchty v ňom ponorené cca do 1 centimetra).

Do rozpáleného oleja vložte postupne pripravené buchty a pečte, kým nedostane spodok buchiet zlatohnedú, karamelovú farbu. (Trvá to asi jenu minútu). Potom opatrne prilejte pohár vody a dobre zakryte pokrievkou. Nechajte buchty pariť min. 5 minút. (Neodkrývajte!)

HOTOVO!

Môžete servírovať. Posypte kakaom a cukrom, polejte rozpusteným maslo. (Môžete podávať aj s mletým makom). "Manam"!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo