

Bułeczki mięsne z lubczykiem i nadziane indykiem



Składniki

500 g - mąki
pełnoziarnistej
1,1/2 łyżeczka - soli
szczypta cukru
pieprz kolorowy świeżo
zmielony do smaku
1 łyżka - kminku całego
30 g - drożdży
250 ml - wody
1 łyżka - lubczyku
suszonego
20 ml - oleju rzepakowego
1 szt. - mięso z
ugotowanej dużej golonki,
1 szt. - duża cebula
3 łyżka - oleju
rzepakowego
20 szt. - oliwek zielonych
pokrojonych w plastry
10 szt. - ziaren kapary
1 łyżka - musztardy
francuskiej
sól, pieprz do smaku
4 szt. - plasterki sera
żółtego

Opis wykonania

Tak upieczone bułeczki smakują zarówno na gorąco same lub z czerwonym, czystym barszczem. Można je również podawać na zimno.

Farsz: Ugotowaną wcześniej golonkę z indyka oddziel mięso od kości i pokrój drobno. Cebulę pokrojoną w paseczki podsmaż na oleju, dodaj mięso, musztardę, kapary, oliwki i całość podsmaż kilka min. Dopraw solą i pieprzem do smaku, wystudź. Ciasto: Pokruszone drożdże, sól, cukier, pieprz, kminek, zalej ciepłą wodę ok. 40°C, olejem, dodaj szklankę mąki i wszystko razem wymieszaj. Mieszając wsypuj powoli pozostałą mąkę, oraz lubczyk. Masa na bułeczki powinna być taka, aby można było rękoma wziąć ciasto w ręce. W zależności od potrzeby dodaj trochę mąki lub wody. Ciasto przełóż do miseczki, przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, na ok. 15 min. Zagnieć jeszcze raz ciasto, urywaj małe kawałki i rozwałkuj je na koła o średnicy 10 cm. Nałóż farsz i zwiń brzegi do środka, aby ciasto się sklepiło. Przełóż na posmarowaną olejem blasze z piekarnika, sklejoną częścią do dołu. W ten sposób zrób bułeczki z całego ciasta. Przykryj jeszcze raz ściereczką i pozostaw na ok 45 min. do wyrośnięcia. Ser żółty potnij w cienkie paski, poukładaj je na bułkach w kształcie kratki. Nastaw piekarnik na 200 stopni. Bułki wstaw do gorącego piekarnika na ok 30 min.