



Buchty z kapustą i grzybami

 90 minut

 2 os.



Sposób przygotowania

Mąkę połączyć z olejem, mlekiem, cukrem, drożdżami i szczyptą soli. Potem wyrobić ciasto i odstawić na minimum godzinę, aby urosło.

Następnie podzielić całość na cztery części. Każdą porcję ciasta rozwałkować na grubość około 7 mm.

Potem nałożyć na nie farsz z kapusty i grzybów, zawinąć. W dłoniach uformować kule. Gotować je na parze 12 minut.

Przed podaniem na stół delikatnie posypać suszonym majerankiem.

Składniki

- 200 g mąki pszennej
- 20 g oleju
- 100 ml mleka
- 30 g cukru
- opakowanie drożdży instant
- sól
- 100 g duszonej kapusty z grzybami
- łyżeczka suszonego majeranku