



Bułki z fasoli

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 litrów
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 1 kilogram
- ciasto:
- oliwa - 0.5 szklanek
- drożdże - 10 dekagramów
- farsz:
- mak - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka
- fasola - 30 dekagramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Fasolę zalej wodą i odstaw na noc. Następnego dnia ugotuj ją, odcedź i utrzyj. Dodaj mak, sól i cukier puder.
2. Mąkę wymieszaj z drożdżami, wlej letnie mleko, posól, dodaj cukier, oliwę, wbij 5 jajek i zagnieć ciasto. Odstaw na 60 minut w ciepłe miejsce.
3. Ciasto rozwałkuj, wycinaj szklanką krążki i na środek każdego nakładaj 1 łyżeczkę farszu, zlep formując bułeczki.
4. Bułeczki ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmaruj je roztrzepanym jajkiem. Piecz przez 20 minut w temperaturze 180 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl