



Печени бухтички с бекон и чедър

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Брашно
125 g	Масло
4 ч.л.	Бакпулвер
1 бр.	Яйце
60 ml	Прясно мляко
80 ml	Сметана
60 g	Бекон, на кубчета
100 g	Чедър
1 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ ВВQ Пушено
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Разбъркайте брашното, бакпулвера, щипка сол и пипер и микса за ВВQ Пушено. Добавете маслото, нарязано на кубчета и омесете тестото. Сложете го в хладилника за 10 минути.
- 2 В купа разбийте яйцето с млякото и сметаната. Сложете в хладилника за 10 минути.
- 3 Загрейте малко зехтин на тиган и опържете бекона.
- 4 Разбъркайте яйчената смес с тестото и бекона, както и настърган чедър. Сложете в хладилника за около час.
- 5 Разточете тестото с около 2,5 см дебелина и с формички или чаша нарежете кръгчета от него.
- 6 Опечете във фурната на 180°C за около 8 минути, след това намалете на 160°C и печете още 7 минути. Накрая бухтичките трябва да имат златист загар.
- 7 Насладете се на бухтичките с различни разядки и зеленчуци.

