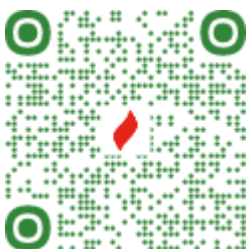




Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Брашно, пресято
1 ч.л.	Бакпулвер
1 бр.	Яйце
180 ml	Кисело мляко
1 ч.л.	Кристална захар
80 g	Кашкавал или сирене по избор
70 g	Бекон, на кубчета
1,5 L	Олио, за пържене
1 с.л.	♦ Микс домати и билки



Пържени бухтички с бекон и кашкавал

⌚ 20–25 Минути 

Подготовка

- 1 Разбъркайте брашното с бакпулвер и микса Домати и билки на Kotányi. Разбийте яйцето в отделна купа, заедно с киселото мляко и захарта. Добавете към това сиренето, което сте избрали (настъргано) и беконата. След това изсипете сухата смес и разбъркайте добре.

- 2 Загрейте олиото в дълбока тенджера до 170°C.

СЪВЕТ: Ако нямате кухненски термометър, тествайте температурата на олиото като потопите върха на дървена шпатула в него – ако се появят малки балончета по нея, значи е готово.

- 3 Отделете бухтички от тестото с помощта на лъжица и ги пуснете в олиото внимателно. Гответе на умерен огън за около 5-7 минути, докато бухтичките придобият златист цвят. Добре е да ги разбърквате периодично.
- 4 Извадете бухтичките от олиото с решетъчна лъжица и оставете в чиния, покрита с кухненска хартия, за да поеме мазнината. Насладете се със сос по избор!