



Ingrediencie 3 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

250 g	Múka
1 bal.	Droždíe, sušené
1 ČL	Cukor
150 ml	Voda, teplá
40 g	Maslo
100 g	Sóda bikarbóna
3 l	Voda
1 ČL	♦ Rasca mletá

Korenisté lúhované buchtičky

⌚ 100–120 Min 

Príprava

- 1 Zmiešajte múku s droždím v mise. V mise rozpustíte cukor a soľ v teplej vode a zmiešajte ju s múkou. Primiešajte mletú rasca a maslo a vymieste hladké cesto.
- 2 Z cesta vytvarujte malé guľky veľkosti golfových loptičiek. Poukladajte ich na plech na pečenie (medzi guľkami nechajte dostatok miesta) a nechajte ich približne 15 minút odpočívať.
- 3 Počas chladenia zmiešajte sódu bikarbónu s vodou a prived'te vodu do varu.
- 4 Každú buchtičku ponorte do tekutiny približne na 20 sekúnd. Potom nechajte dobre odkvapkať. Položte späť na plech a nechajte v chladničke 40 minút.
- 5 Zohrejte rúru na 200 °C (392 °F) a pečte buchtičky 25 minút.
- 6 Podávajte ešte teplé s čerstvou nátierkou.

