Sült húsos szendvics maradékból

60—75 Perc

Elkészítés

1 Először a bucit kell elkészíteni. Ehhez egy tálban keverd össze a lisztet, a tejet, a cukrot és a füstölt sót. Lassan morzsold bele az élesztőt, majd add hozzá a tojásokat, a tojássárgáját és a 70 g vajat. Az robotgép tésztakampójának segítségével lassan gyúrd tésztává, majd letakarva hagyd kelni 30 percig.

2 Egy tepsit bélelj ki egy kis vajjal. Az élesztős tésztát liszttel enyhén megszórt munkafelületen kézzel még egyszer gyúrd át, majd a tenyereddel hengergesd hosszúkásra. Ezután vágd egyforma darabokra, és formázz belőle golyókat. A golyókat helyezd tepsire, kend meg a maradék vajjal. Jöhet az újabb 30 perc kelesztés.

3 Közben melegítsd elő a sütőt 180 fokos felső és alsó hőfokra. Morzsolj a megkelt bucikra egy csipetnyi füstölt sót, és süsd 40 percig, amíg a golyók aranybarnára sülnek. Ezután hagyd kihűlni.

4 Közben a maradék húst vékony szeletekre vághatod a szendvicsek töltéséhez.

5 Egy kis tálban keverd össze az olvasztott vajat és a fokhagymát, a dijoni mustárt és a Worcestershire szószt.

6 A buktákat vágd félbe, és töltsd meg a sajttal, a hússal és némi áfonyaszósszal. Kend meg a bucik tetejét a vajas keverékkel, és tedd vissza az egészet a sütőbe.

7 Fedd le egy darab alufóliával, és süsd 5-10 percig. Ezután vedd le az alufóliát, és süsd még 5-10 percig. Rendszeresen ellenőrizd, hogy a szendvicsek ne égjenek meg.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A buktához

450 g	Liszt
10 ml	Tej
1 tkk	Cukor
1.5 tk	Füstölt só tengeri sóval
20 g	Élesztő, friss
2 db	Tojás
1 db	Tojássárgája
110 g	Vaj

A töltelékhez

8 ek	Áfonyakompót
100 g	Sajt, kockázva
	Bármilyen sülthús-maradék
3 tkk	Vaj, olvasztott
1.5 tk	Worcestershire szósz
1 tk	Dijoni mustár
2 gerezd	Fokhagyma, aprítva