



Сладки бухтички с кайсии

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

8 бр.	Кайсии
75 г	Масло
2 ч.ч.	Галета
1 ч.л.	♦ Канела на прах
	Пудра захар (за поръсване)

За бухтичките

250 г	Извара
1 бр.	Яйце
60 г	Масло (меко)
125 г	Пшенично брашно
	♦ Морска сол

- 1 Разбъркайте необходимите съставки за бухтичките, за да пригответе тестото. Оставете настрана за кратко и след това разделете на 8 равни части.
- 2 Напълнете дълбока тенджерка с вода и добавете по щипка сол и захар. Оставете да заври.
- 3 Измийте кайсиите и ги подсушете. Разделете ги на две и махнете костилките.
- 4 Вземете една от 8-те равни части тесто и оформете плосък кръг в гланта си. По средата поставете две половинки от кайсиите и затворете тестото – кайсиите трябва да са напълно покрити от него. Повторете за всяка част тесто.
- 5 Намалете котлона, така че водата да къкри, а не да ври и изсипете бухтичките в нея. Необходими са 10 минути докато се сготвят – ще изплуват на повърхността щом са готови.
- 6 През това време пригответе панировката. Разтопете 75 г масло на тиган и изсипете галетата. Овкусете с канела и щипка сол. Бъркайте докато галетата придобие златист цвят.
- 7 Овъргалайте бухтичките в тигана с панировката.
- 8 Сервирайте бухтичките поръсени с пудра захар.

