



Domowe bułeczki z jagnięciną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bułeczki z jagnięciną to przepis na świeże pieczywo z mięsem z jagnięciny. Świetny pomysł na przygotowanie pysznego śniadania.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Mieszmamy mąkę pszenną z octem, drożdżami suchymi, śmietanką Łaciata i dodajemy sól. Dodajemy stopniowo ciepłą wodę i całość wyrabiamy. Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

Krok 2

Jagnięcinę myjemy i drobno kroimy. Podobnie postępujemy z pozostałymi składnikami farszu. Całość doprawiamy solą i pieprzem, po czym smażymy na maśle.

Krok 3

Piekarnika nastawiamy na 180 stopni. Gdy ciasto zwiększy objętość, zagniatamy je i odrywamy małe kawałki. W środku umieszczamy farsz z jagnięciny i formujemy okrągłe bułki, które smarujemy następnie roztrzepanym żółtkiem.

Krok 4

Bułki układamy na blaszce i umieszczamy w piekarniku o temperaturze 180 stopni i pieczemy przez 20 minut.

Bułki

- 1 kg mąki pszennej
- 1 łyżka octu
- 10 g drożdży suchych
- 1 szklanka Śmietanki Łaciatej 12%
- 1 łyżeczka soli
- 3 szklanki ciepłej wody
- żółtko (do posmarowania)

Farsz

- 500 g mielonej jagnięciny
- 1 łyżka masła
- 3 małe cebule
- 5 papryk czerwonych
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu