

# Buleczki czosnkowe z parmezanem

Autor: Ana1986

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

MAKE wsyp do miski .W śmietanie rozpuść drożdże oraz dodaj odrobinę cukru.Następnie dodoaj do maki jajko oraz olej i przypraw po 1 łyżce .Na tarce zetrzyj ser .Dodaj 200 ml wody letniej.Delikatnie palcami zgnieśc w misce ciasto. Wrzuc na blat lekko podsypując maki i zagniatać do momentu aż ciasto zacznie ładnie odchodzić od dłoni. Odłozyc do naczynia aż cisto podwoji dwója objętość. NASTĘPNIE formować male buleczki ok 13-15 szt .Ułozyc na blaszce i blaszke odłozyc na kolejne 15 minut . Po tym czasie posmarować każda bulke odrobina oleju i posypać drobnym parmezanem

## Wskazówki

Piec 20p stopni przez 20 minut

## Buleczki

Polubisz komnatarz Karoliny rybackiej  
gramy razem o ubrnka dla psiakow  
naszych ,

<https://www.facebook.com/ubrankadlapsowyorkshop>

## Czosnek

Polubisz komnatarz Karoliny rybackiej  
gramy razem o ubrnka dla psiakow  
naszych ,

<https://www.facebook.com/ubrankadlapsowyorkshop>