





## Buleczki z pieczarkami


 Skoter

Polecane na: [lunchbox](#), [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 15 porcji

### Składniki:

pieczarki - 50 dag  
cebula - 2 szt.  
czosnek - 2 ząbek  
masło klarowane - 4 łyżka  
papryka słodka - 1 łyżeczka  
sól i pieprz - - do smaku

mąka - 50 dag  
drożdże - 5 dag  
cukier - 1 łyżka  
sól - 1 łyżeczka  
olej - 4 łyżka  
siemię lniane - 5 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pieczarki oczyścić, opłukać, pokroić drobno.

**KROK 2:** Cebulę pokroić w drobną kostkę. Zeszklić cebulę na tłuszczu, dodać pieczarki i podsmażyć. Dodać rozgnieciony czosnek, sól i pieprz. Wymieszać i ostudzić.

**KROK 3:** Z drożdży, łyżki cukru i łyżeczki soli przygotować rozczynek. Zostawić na 20 minut. Następnie z podanych składników zagnieść ciasto. Pozostawić do wyrośnięcia.

**KROK 4:** Po wyrośnięciu ponownie wyrobić ciasto, podzielić na 15 części. Rozwałkować każdy kawałek, nałożyć farsz.

**KROK 5:** Przygotować buleczki, przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawić do wyrośnięcia, posmarować rozbełtanym jajkiem, posypać siemieniem lnianym.

**KROK 6:** Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 20 minut.