NajPečenie



KYSNUTÉ BUCHTY

Recept na kysnuté buchty plnené slivkovým lekvárom makučké ako obláčik s fotopostupom.

Potrebujete:

cesto

1 kg	hladkej múky
1 ks	droždie
6 ml	mlieko vlažné
100 g	cukor kryštálový
1 ks	vajce
2 dl	Palmarín roztopený
1 štipka	soli
1 iná	Olej Raciol na potieranie

plnka

1 ks	slivkový lekvár

Postup:



Z mlieka, droždia, cukru urobíme kvások. Vymiesime si cesto, necháme vykysnúť cca 1 hodinu.



Keď je cesto vykysnuté. Vyvaľkáme si obldžnik a narežeme na kocky radielkom. Na každý štvorček dáme lyžičkou slivkový lekvár. Konce spojíme a ukladáme na plech vymastený palmarinom dolu lepenou časťou. Natrieme olejom. Takto postupujeme pri každej buchte a ukladáme ich hned vedľa seba.



Necháme nakysnúť cca 10 minút. Dáme upiecť na cca 190 stupňoch podľa rúry 20 minút. Treba sledovať keď sú pekné hnedé vyberieme z rúry. Natrieme olejom a budú

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

sa krásne lesknúť.

Celkový čas prípravy:	**1 min.**
Čas pečenia:	**20min min.**
Teplota pečenia:	**190 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**40ks**



Posypeme práškovým cukrom a rozkrájame keď sú trošku vychladnuté. Tým že bola každá natretá olejom pekne sa od seba oddeľujú.



Hotovo.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.