Kynuté slané buchtičky z celozrnné mouky plněné Jihočeským Lipnem

60 minut náročnost ●●●○

Ingredience (na 1 plech)

- 500 g celozrnné hladké mouky
- 10 g soli
- 10 g sušeného droždí
- 200 g trvanlivého Jihočeského mléka
- 1 balení Jihočeského Lipna
- 100 g šunky nejvyšší jakosti
- snítka rozmarýnu
- lžíce oleje
- 1 vejce

Návod na přípravu:

Do vlažného mléka nasypeme droždí a špetku cukru. Po chvíli pomalu vmícháme mouku, sůl, přilijeme olej a vypracujeme hladké těsto. Necháme v teple vykynout. Jihočeské Lipno smícháme se šunkou nakrájenou na kostičky a s nasekaným rozmarýnem. Těsto si rozdělíme na malé bochánky. Uděláme do nich důlek, který naplníme směsí. Buchtičky vyskládáme do vymazaného plechu a necháme 20 minut odpočinout. Potřeme vejcem a pečeme v předehřáté troubě při 190 °C cca 20 minut.