

# Bulky z Jihočeského cottage

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Rychleji než dojdete do obchodu pro čerstvé a zdravěji než s běžným pečivem. Vyzkoušejte nadýchané bulky z Jihočeského cottage sýru.



## Ingredience

- hrnek špaldové mouky
- 1 Jihočeský Cottage
- 1/2 prášku do pečiva
- 1 vejce
- semínka na posypání

## Návod na přípravu:

V míse si smíchejte mouku a polovinu prášku do pečiva, přidejte vejce a nakonec celé balení Jihočeského cottage, který můžete předem tyčovým mixérem rozmixovat, aby bylo těsto hladší. Kdo má rád semínka, přidá si i slunečnicová či dýňová rovnou do těsta a nemusí si nechávat jen na závěrečné posypání. Ze vzniklého těsta vytvarujte 4 bulky a položte na plech s pečícím papírem. Na závěr posypejte oblíbenými semínky nebo mákem a dejte péct do předehřáté trouby na 180° po dobu 15-20 minut. Hotové bulky konzumujte přesně podle vlastní chuti. My je máme nejraději s další várkou Jihočeského cottage sýru doplněného o pečenou řepu a rukolu.