

## Buleczki Wiesi

### Składniki:

(porcja na 40 sztuk)

- 4 szklanki mąki
- ½ kostki drożdży
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- paseczek masła
- szczypta soli

### Przygotowanie:

Drożdże rozrobić z 1 łyżką mąki, 1 łyżką cukru i z lekko podgrzany m mlekiem. Mąkę i pozostałe składniki wrzucamy do miski, dolewamy już rozrobione drożdże i zarabiamy ciasto. Odstawiamy chwilę do urośnięcia. Tworzymy małe buleczki i nakładamy na wysuszoną blachę. Odstawiamy do wyrośnięcia, a następnie pieczemy w piekarniku na złoty kolor w 180 °C. Po upieczeniu kroimy na pół, smarujemy ketchupem, nakładamy mielone i ogórek konserwowy, przykładamy drugą polówkę.

Buleczki można formować również na kształt hot-dogów. Po upieczeniu dodajemy parówkę i sos, na który składa się: jogurt naturalny, ketchup, majonez, sos czosnkowy lub potarty czosnek, pieprz, sól i cytryna do smaku.

**Smacznego !**