

Ingrediencie

cesto: 500 g polohrubej múky, 2 vajcia, 42 g čerstvého droždia, 230 ml vody, štipka soli, tymián, bazalka, oregáno

plnka: kečup, na malé kocky nakrájaná šunka, na malé kocky nakrájaný syr, sezam na posypanie

Postup

V miske spracujeme všetky suroviny na hladké cesto a necháme ho 30 minút kysnúť. Potom cesto prehnetíme a opäť necháme 30 minút kysnúť. Dosku posypeme múkou a vyvaľkáme cesto na hrúbku 1 cm a nožom ho nakrájame na 16 štvorcov. Každý potrieme kečupom a do stredu dáme šunku so syrom. Vytvarujeme buchty, ktoré preložíme do vymasteného pekáča tesne k sebe. Necháme podkysnúť približne 20 minút. Vrch a boky každej buchty potrieme olejom a posypeme sezamom. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 40 minút dozlatista.

