

Булочки с укропом и чесноком

Добавил(а) Оля

09.06.22 20:08 - Последнее обновление 09.06.22 21:04

Булочки с укропом и чесноком — отличный вариант для завтрака! Приятного аппетита!



Продукты для рецепта

Булочки с укропом и чесноком

Добавил(а) Оля

09.06.22 20:08 - Последнее обновление 09.06.22 21:04

- Укроп, чеснок гранулированный, масло раст., яйцо, кунжут.
- [Тесто](#) : Молоко 200 мл., Газ.вода 200 мл., Раст.масло 200 мл., Дрожжи 11 гр., соль 1 ст.л., с



Мелко порезать укроп, добавить гранулированный чеснок (можно использовать свежий чеснок)

Перемешать.

Булочки с укропом и чесноком

Добавил(а) Оля

09.06.22 20:08 - Последнее обновление 09.06.22 21:04



Разделить тесто на шарики (размером как теннисный мячик).

Раскатать лепёшку, добавить немного укропа, равномерно распределить.



Скатать, как показано на фото.

Булочки с укропом и чесноком

Добавил(а) Оля

09.06.22 20:08 - Последнее обновление 09.06.22 21:04



Свернуть улиткой.

Булочки с укропом и чесноком

Добавил(а) Оля

09.06.22 20:08 - Последнее обновление 09.06.22 21:04



На противень, застеленный пекарской бумагой, выкладываем улитки.



Смазываем взбитым яйцом. Посыпаем кунжутом. Оставляем в тёплом месте на 30 минут. Я ставл

Булочки с укропом и чесноком

Добавил(а) Оля

09.06.22 20:08 - Последнее обновление 09.06.22 21:04



Когда булочки поднялись, можно выпекать. Разогреваем духовку до 180 градусов. Выпекаем булочки

Булочки с укропом и чесноком

Добавил(а) Оля

09.06.22 20:08 - Последнее обновление 09.06.22 21:04



Приятного аппетита!!!