

Пампушки с чесноком

Для теста: 1 1/4 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана тёплой воды, 1/2 чайной ложки дрожжей.

Для чесночного соуса: 1 головка чеснока, 1/2 стакана крепкого мясного бульона, соль.

Из предложенных ингредиентов замесить тесто. Из полученного дрожжевого теста испечь в духовке булочки. За 15 минут до подачи на стол смочить булочки в чесночном соусе.

Приготовление чесночного соуса: очистить головку чеснока, пропустить чеснок через пресс или мелко истолочь и приправить солью. Чеснок выложить в соусник, залить мясным бульоном и хорошо перемешать.