
GROSZEK PTYSIOWY

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1104 razy.

3 dag tłuszczu
6 dag mąki
1/2 szklanki wody
1 1/2 jaja
sól
tłuszcz do smarowania blachy

Zagotować wodę z tłuszczem i solą w litrowym rondelku. Wsypać mąkę, odstawić, rozbić łyżką grudki mąki, ucierać na wolnym ogniu drewnianą, płaską łyżką. Gdy ciasto już przejrzyste i gęste, przełożyć je do miski. Do gorącego ciasta dodawać jaja, dobrze ucierając przez 20 minut. Przygotować blachę. Ukształtować na stolnicy posypanej mąką długi wałek, grubości małego palca, odkrawać małe kawałeczki, odrzucać wprost na blachę podsuniętą pod stolnicę (kawałki równomiernie rozmieścić na blasze; gdy część blachy jest już pokryta groszkiem, wysunąć spod stolnicy następne części blachy); groszek można też wyciskać szprycą wprost na blachę. Upiec na jasnozłoty kolor, wyłożyć na płytki talerz. Podawać do zup czystych (rosółu, zupy pomidorowej, selerowej).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD