
Lemieszka z mąki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1267 razy.

50 dag mąki pszennej razowej lub mąki 80%

1/2 litra wody

5 dag słoniny lub masła do polania

sól

Mąkę wsypać do garnka. Zagotować wodę z solą i wlewać ją cienkim strumieniem do mąki, silnie rozcierając drewnianą łyżką, aby nie potworzyły się grudy. Masę ucierać łyżką podgrzewając ją, ma ona być pulchna i jednolicie rozklejona, nielejąca się ani krusząca; w miarę potrzeby dodać trochę wody i ciasto wyrobić łyżką w garnku na gorącej płycie. Gdy mąka wchłonie wszystką wodę, naczynie z lemeszką nakryć i odstawić na chwilę na brzeg płyty, aby ciasto dogotowało się ("doszło"). Lemieszkę wyłożyć na półmisek łyżką zwilżoną w tłuszczu, polać słoniną lub masłem. Podawać ze słodkim lub kwaśnym mlekiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD