
Grzanki kruche do zup

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1216 razy.

10 dag mąki
1 jajo
tłuszcz wieprzowy lub ceres
sól

Mąkę przesiać , zagnieść ciasto z jajem do takiej gęstości, aby nie przylepiało się do stolnicy, bardzo starannie wyrobić . Nastawić tłuszcz do smażenia. Ciasto wywałkować grubo (2-3 milimetrów), jak najmniej podsypując mąką. Z ciasta wykrawać małe krążki naparstkiem lub małą okrągłą foremką. Zrobić próbę temperatury tłuszczu, na silnie nagrany tłuszcz włożyć grzanki, gdy się zrumienią, odwrócić je, dosmażyć i wyłożyć łyżką cedzakową kładąc na bibułkę do osączenia. Grzanki wyłożyć na talerz, posypać cukrem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD