
Parówki w cieście drożdżowym

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1312 razy.

Rozczyn i ciasto

2 żółtka

2 dkg drożdży

15 dkg śmietany

1 dkg cukru

sól

mleko

10 parówek

25 dkg mąki

8 dkg masła

Zrobić rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Posiekać mąkę z masłem, włożyć do miski, dodać żółtka, wyrośnięte drożdże, sól i tyle śmietany, by ciasto było dość gęste; ciasto starannie wyrobić, postawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wywałkować dość grubo, podzielić na 20 prostokątnych części długości połowy parówki. Parówki optukać; każdą parówkę przekrajać na pół w poprzek, zawinąć w ciasto, zlepić oba końce pasztecika. Podzielić arkusz papieru na kawałki długości pasztecików, posmarować tłuszczem, każdy pasztecik zawinąć w papier, kłaść na spód złożeniem; postawić do wyrośnięcia. Gdy podrośnie, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku, obrać z papieru, ułożyć i podawać jak wyżej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD