
Pączki z szynką lub kielbasą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1086 razy.

Ciasto drożdżowe:

25 dag mąki

2,5 dag drożdży

szklanka mleka

łyżka oleju

2 żółtka

4 łyżki mąki do podsypywania

sól

50 dag smalcu (ceresu) do smażenia

bibuła do osączenia

Nadzienie:

20 dag wędliny

3-4 łyżki śmietany

łyżka musztardy

Przyrządzić ciasto drożdżowe, dosyć wolne, według przepisu Kapuśniaczki. Szynkę lub kielbasę obraną ze skórki zemieć w maszynce, dodać śmietanę i musztardę, utrzeć na jednolitą masę. Z miski nabierać metalową łyżką porcje ciasta, układać na dłoni posmarowanej stopionym tłuszczem, spłaszczając jak placuszki, do środka nakładać łyżeczką nadzienie, zlepiać dokładnie, formować kule, układać na deseczce obficie posypanej mąką w większych odstępach, zlepianiem do spodu. Zostawić przykryte w ciepłym miejscu na kilka minut, aby podrosły. Należy uważać, żeby za bardzo nie wyrosły, bo w czasie smażenia będą się deformowały. W niedużym rondlu z dopasowaną pokrywką rozgrzać tłuszcz i zrobić próbę: kawałek ciasta włożyć na tłuszcz, gdy zaraz wypłynie na powierzchnię i zrumieni się, można smażyć. Wyrośnięte pączki brać ostrożnie, pędzelkiem omiatać z mąki, kłaść na gorący tłuszcz górną stroną do spodu i przykryć rondel. Gdy się zrumienia, przewrócić widelcem na drugą stronę i dosmażyć w odkrytym rondlu. Wyjmować widelcem, osączyć na bibułę lub specjalnej siatce. Z podanej porcji otrzymuje się 20 pączków. Podawać na gorąco do czystych zup lub jako zakąskę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD