Pączki z szynką lub kiełbasą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1172 razy.

Ciasto drożdżowe:
25 dag mąki
2,5 dag drożdży
szklanka mleka
łyżka oleju
2 żółtka
4 łyżki mąki do podsypania
sól
50 dag smalcu (ceresu) do smażenia
bibuła do osączania
Nadzienie:
20 dag wędliny
3-4 łyżki śmietany
łyżka musztardy

Przyrządzić ciasto drożdżowe, dosyć wolne, według przepisu Kapuśniaczki. Szynkę lub kiełbasę obraną ze skórki zemleć w maszynce, dodać śmietanę i musztardę, utrzeć na jednolitą masę. Z miski nabierać metalową łyżka porcje ciasta, układać na dłoni posmarowanej stopionym tłuszczem, spłaszczać jak placuszki, do środka nakładać łyżeczką nadzienie, zlepiać dokładnie, formować kule, układać na deseczce obficie posypanej mąką w większych odstępach, zlepieniem 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: kawałeczek 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 zrumienią, 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD