
Precelki z kminkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2627 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki,

10 dag margaryny,

1 żółtko,

2 łyżki gęstej śmietany,

szczypta soli,

białko do smarowania,

kminek

Mąkę tłuszczy, żółtka, śmietanę i sól posiekać nożem. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce (około 60 min). Ze schłodzonego ciasta utoczyć wałeczki o średnicy około 1/2 cm. Posmarować je rozmaconym białkiem i zwinąć w ósemki. Precelki ułożyć na blasze, posypać kminkiem i piec w gorącym piekarniku, aż się zrumienią.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>