
Słone paluszki z kminkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2883 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

10 dag margaryny,

2 dag drożdży,

1 jajo,

mleko,

2 dag (1 łyżka) cukru,

sól,

kminek do posypania,

białko lub śmietana do posmarowania paluszków,

tłuszcz do blachy

Do przesianej mąki dodać wszystkie składniki i dobrze wyrobić ciasto (powinno mieć gęstość ciasta pierogowego). Odstawić , a gdy zacznie rosnąć , podzielić na mniejsze porcje i uformować cienkie wałeczki. Pokrajać je na kawałki długości 15-20 cm, posmarować białkiem lub śmietaną i posypać kminkiem. Paluszki ułożyć na lekko natłuszczonej blasze i pozostawić . Gdy zaczną rosnąć , wstawić do średnio gorącego piekarnika i piec na złoty kolor 15-20 min.

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