
Groszek ptysiowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2171 razy.

1/2 szklanki wody,

6 dag margaryny,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki,

2 jaja,

sól,

tłuszcz do blachy

Zagotować wodę z margaryną, osolić . Do wrzątku wsypywać mąkę, mieszając drewnianą łyżką, aż ciasto stanie się szkliste. Zestawić z ognia i przestudzić . Wbić kolejno jaja i bardzo dokładnie wyrobić . Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, uformować wałeczki, pociąć je nożem na kawałki długości 1 cm i ułożyć w dość dużej odległości od siebie na blasze wysmarowanej tłuszczem. Można również włożyć ciasto do worka zakończonego tulejką i wyciskać małe groszki bezpośrednio na blachę. Piec około 20 min w gorącym piekarniku.

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