
Pufy z kaszy gryczanej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2271 razy.

4 łyżki masła,

chilli lub papryka,

sól,

1/2 szklanki wody

1/2 szklanki mąki,

2 jaja,

1/2 szklanki kaszy gryczanej,

4 łyżki posiekanej cebuli,

olej do smażenia

Masło, chilli, sól i wodę doprowadzić do wrzenia. Wsypać mąkę, mieszając podgrzewać aż powstanie kula ciasta (ok 30 sek), zestawić z ognia. Wbijać po jednym jajku, ubijając je z ciastem tak, aby powstała jednolita, lśniąca masa. Ciągłe ubijając, wsypać kaszę i cebulę. Ciasto wkładać łyżeczka na gorący olej, smażyć na złoty kolor przez 5 min. Podawać ze śmietaną.

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