Pączki z szynką

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2108 razy.

SKŁADNIKI:

CIASTO

* 25 dkg mąki

* 2,5 dkg drożdży

* łyżka oleju

* szklanka mleka

* 2 żółtka

* sól

* tłuszcz

NADZIENIE

* 20 dkg wędliny

* 3-4 łyżki śmietany

* łyżka musztardy

* 4 łyżki mąki do posypania

* 0,5 kg smalcu do smażenia

* Drożdże zmieszać z 4 łyżkami mąki, cukrem i mlekiem. Rozczyn powinien mieć gęstość śmietany. Przykryć go i postawić w ciepłym miejscu.

* Gdy wyrośnie, dodać resztę mąki, mleko i żółtka.

* Dokładnie rozcierać i wybijać ręką, aż ciasto będzie lśniące.

* Ciasto posolić . Z wierzchu posypać ciasto mąką i postawić przykryte w ciepłym miejscu.

* Szynkę zmielić w maszynce. Dodać śmietanę i musztardę. Utrzeć na jednolitą masę.

* Gdy ciasto 2 razy wyrośnie, z miski nabierać łyżką porcje ciasta.

* Układać na dłoni posmarowanej stopionym tłuszczem. Spłaszczać .

* Do środka nakładać nadzienie. Dokładnie zlepiać formuując kulę.

* Układać na desce obficie posmarowanej mąką. Między pączkami pozostawić miejsce.

* Należy uważać , aby za bardzo nie wyrosły, bo w czasie smażenia będą się deformowały.

* W niedużym rondlu rozgrzać tłuszcz.

* Zrobić próbę: kawałek 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. Przykryć rondel. Gdy się zrumienią przewrócić widelcem na drugą stronę. Dosmażyć w odkrytym rondlu.

* Wyjmować widelcem.Osączyć na bibule.

* Usmażone i osączone z tłuszczu układać pączki na półmisku.

* Podawać jako gorącą zakąskę lub do czystych zup.