
Pączki z szynką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1963 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 mieszać 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 lśniąca.

* 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 zlepić formując 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 omiać z mąki.

* Kłesać na gorący tłuszcz. Przykryć rondel. Gdy się zrumienia przewrócić widelcem na drugą stronę. Dosmażyć w odkrytym rondlu.

* Wymować widelcem. Osączyć na bibule.

* Usmażone i osączone z tłuszczu układać pączki na półmisku.

* Podawać jako gorącą zakąskę lub do czystych zup.