

---

# Pączki z szynką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2001 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.

---

\* Kłaść na gorący tłuszcz. Przykryć rondel. Gdy się zrumienia 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.