

---

# Pory w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1969 razy.

POR: 80 dag

ŚMIETANA: 8 łyżek

MAKA: 10 dag

JAJKA: 2

TŁUSZCZ: 8 dag

PROSZEK DO PIECZENIA: 1/2 łyżeczki

SÓL:

Pory oczyścić ić , starannie opłukać , odciąć zielone liście tak, aby długość porów wynosiła ok.15 cm. Wrzucić na osolony wrzątek i ugotować . Odcedzić , pozostawić na sicie, aż dobrze odcieknie woda. Przygotować ciasto: całe jajka rozbić trzepaczką (lub zmiksować ), dodawać (stałe ubijając) na przemian mąkę i śmietanę. Na końcu dodać proszek do pieczenia i sól do smaku. Pory nabijać na widelec, maczać w cieście i smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Układać na ogrzanym półmisku. Oddzielnie podać sos (np. pomidorowy, grzybowy itp.).