

---

# Paczki z roza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3539 razy.

Ok. 40 szt.      Czas przygotow. 3 godz.

## Ciasto:

1 kg maki,

100 g drozdzy,

6 zoltek,

500 ml mleka,

100 g cukru,

1 jajo,

50 ml spirytusu lub rumu,

1 cytryna,

100 g masla,

wanilia,

sol.

## Lukier:

250 g cukru pudru,

3-4 lyzki wody,

sok z 1 cytryny.

## Inne:

400 g konfitury z rozy lub tartej rozy z cukrem, ewentualnie

konfitury z wisni, sliwek lub moreli,

smalec do smazenia,

posiekana smazona skorka pomaranczowa.

1. Drozdze rozetrzec z 1 lyzka cukru, 200 g maki i 150 ml mleka. Odstawic w

cieple miejsce na 1 godz.

2. Do wyrosnietego rozczyunu dodac zoltka utarte z jajem i cukrem, reszte mleka

i maki, sok i skorke z cytryny, alkohol, starta wanilie i szczypte soli. Wyrabiac ciasto, az bedzie lsniace i zacznie odstawac od reki. Dodac roztopione i przestudzone maslo, ponownie wyrobic, odstawic w cieple miejsce do wyrosniecia na 15 min.

3. Formowac paczki. Nabierac lyzka porcje ciasta (ok. 40 g). Natluszczonymi

palcami formowac male krazki. Na srodku polozyc 1/2 lyzeczki osaczonych konfitur i zlepiać ciasto nad konfiturami. Układac, zachowujac odstepy, zlepiona strona do dolu na stolnicy posypanej maki.

Przykryc paczki sciereczka,

---

zostawic w ciepym miejscu, by wyrosly.

4. Gdy paczki podrosna, rozgrzac smalec, wrzucic kawalek ciasta na probe. Jesli zaraz zacznie sie rumienic, wkladac po kilka paczkow (zlepieniem do dolu), tak by nie stykaly sie ze soba. Przykryc i smazyc na srednim ogniu, az sie zrumienia; przewrocic, smazyc z drugiej strony juz bez przykrycia. Usmazone paczki osaczyc na papierowych serwetkach.

5. Utrzec lukier z cukru pudru, goracej wody i soku z cytryny. Gdyby byl zbyt gesty, dolac troche wody. Lekko ostudzone paczki polukrowac i posypac posiekana smazona skorka pomaranczowa. Zamiast lukrowac, mozna paczki posypac cukrem pudrem.

- Paczki mozna nadziewac konfitura z wisni, sliwek lub moreli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)