Smazone buleczki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2145 razy.

30 buleczek. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

Ciasto:

500 g maki,

2 szklanki oleju,

20 g proszku do pieczenia,

sok z 1 cytryny,

pol lyzeczki soli.

Sos:

1 kieliszek oleju,

1/2 lyzeczki soli,

1/2 lyzeczki ostrej papryki,

1/2 lyzeczki slodkiej papryki.

Przybranie:

150 g czarnych oliwek,

5 jaj na twardo,

1 puszka tunczyka.

1. Rozpuscic proszek do pieczenia w szklance cieplej wody. W duzym naczyniu wymieszac make, olej, sok cytrynowy, sol. Wyrobic lekkie ciasto dodajac w razie potrzeby nieco wody. Przelozyc do misy, przykryc plotnem i pozostawic w

cieplym miejscu na ok. 1 godz.

2. Formowac z ciasta male buleczki dlugosci 7 cm.

3. Ulozyc buleczki w posmarowanej oliwa blasze. Przykryc sciereczka, by urosly.

4. Przygotowac sos dodajac do oleju sol i papryke, dobrze wymieszac skladniki.

5. Smazyc buleczki na goracym oleju. Natychmiast po usmazeniu przecinac nozem w

taki sposob, by buleczka mogla sie otworzyc. Wkladac do srodka plasterki jaj

na twardo, oliwki bez pestek, kawalki tunczyka odcedzonego z oliwy i troche

sosu.

6. Podawac gorace z herbata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 14.

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