
Smazone buleczki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1940 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 łyżeczki soli.

Sos:

1 kieliszek oleju,

1/2 łyżeczki soli,

1/2 łyżeczki ostrej papryki,

1/2 łyżeczki słodkiej papryki.

Przybranie:

150 g czarnych oliwek,

5 jaj na twardo,

1 puszka tunczyka.

1. Rozpuścić proszek do pieczenia w szklance ciepłej wody. W dużym naczyniu wymieszać maki, olej, sok cytrynowy, sol. Wyrobić lekkie ciasto dodając w razie potrzeby nieco wody. Przenieść do miski, przykryć płótnem i pozostawić w

ciepłym miejscu na ok. 1 godz.

2. Formować z ciasta małe buleczki długości 7 cm.

3. Ułożyć buleczki w posmarowanej oliwą blaszce. Przykryć ściereczką, by urosły.

4. Przygotować sos dodając do oleju sol i paprykę, dobrze wymieszać składniki.

5. Smazać buleczki na gorącym oleju. Natychmiast po usmażeniu przecinać nożem w

taki sposób, by buleczka mogła się otworzyć. Wkładać do środka plasterki jaj

na twardo, oliwki bez pestek, kawałki tunczyka odcedzonego z oliwy i trochę

sosu.

6. Podawać gorące z herbata.

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

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

