

---

# KLUSKI DROŻDŻOWE NA PARZE czyli PYZY POZNAŃSKIE

Dodano: 2006-02-26 11:44:03

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4427 razy.

40 dkg mąki,  
2 dkg drożdży,  
2 jajka,  
ok. 1/4 l mleka,  
1 łyżka tłuszczu,  
1 łyżka cukru

Mąkę przesiać do miski, zrobić dołek, wlać ciepłe mleko, rozkruszone drożdże i szczyptę soli. Odstawić, żeby drożdże się ruszyły.

Żółtka utrzeć z cukrem. Gdy rozczyń wyrośnie, dodać żółtka, wyrobić ciasto łyżką, aż ukażą się pęcherzyki. Dodać stopiony tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Gdy dwukrotnie zwiększy objętość wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Można rozwałkować i wykrawać foremką lub kieliszkiem krążki, można odrywać po kawałku i formować kulki. Zostawić przykryte na stolnicy do wyrośnięcia.

Szeroki garnek z wodą obwiązać lnianą ściereczką (lub umieścić na nim sito do gotowania na parze). Wodę doprowadzić do wrzenia. Kłască wyrośnięte bułki, szczelnie przykryć i gotować kilka minut (5-8 min. w zależności od wielkości).

Można podawać gorące z sosami mięsnymi lub owocowymi.

Nadesłał: magda (Przepis własny) <>

---

dzięki za przepis ale za dużo nie idzie zrozumieć.

Nadesłał(a):beata <beti1572@wp.pl> 2006-03-07 17:03:15

Rub to dalej żeby było więcej przepisów bo jubię cośnierz ugotować

Nadesłał(a):?????????? 2006-03-20 09:03:04

w moim rejonie danie to nazywamy parzakami!! pycha naprawdę polecam!!to jedno z moich ulubionych dań:)ale co prawda gdybym nie znała przepisu to z tego opisu nie umiałabym tego przyrządzić !

Nadesłał(a):alka 2006-07-10 20:07:59

dzięki za przepis mama się cieszy

Nadesłał(a): 2006-08-29 16:08:22

sratata

Nadesłał(a):trarta <odosj@wp.fd> 2006-09-15 02:09:47

W moich stronach nazywają się pampuchy.Przepis jest bardzo prosty .Nie wiem czego tu nie rozumiecie.Pozdrawiam.

Nadesłał(a):ania <aneczka-j@o2.pl> 2006-10-02 23:10:27