
Pączki oszczędne

Dodano: 2007-12-23 21:14:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2382 razy.

Dwa funty suchej przesianej mąki zmieszać z półkwartą letniego mleka. Wlać do niej 5 łytów rozczynionych drożdży, pół funta sklarowanego masła, pół funta cukru i 12 żółtek. To wszystko ubijać tak długo, aż odstanie zupełnie od łyżki. Odstawić następnie w ciepłe miejsce.

Jak podrośnie trochę lecz nie zanadto, wówczas wyłożyć ciasto na stolnicę, wysypaną mąką, rozwałkować je, kłaść kupki konfitur i wyrzynać blaszaną foremką lub szklanką małe pierogi. Te ułożyć na sito i postawić znów w ciepłym miejscu. Po godzinie wrzucić na gorący smalec stroną wyrośniętą, a po usmażeniu kłaść na półmisek i obsypać cukrem. Chcąc by się smalec nie palił, trzeba od czasu do czasu wrzucić weń plasterki kartofla surowego. Najlepiej się smaży w dużym rondlu i w sporej ilości smalcu.

Nadesłał: Poradnik dla polskich gospodyń Najnowsza kuchnia warszawska <>

jaki funt ile to jest mówmy po polsku

Nadesłał(a):Lusi <lucjola@onet.eu> 2008-01-30 11:01:06

Funt jest jak najbardziej po polsku, nawet staro polsku.

1 łyt = 13 2/3 g

1 funt = 32 łyty = 437g

Nadesłał(a):Mariusz Marczak (admin) 2008-01-30 15:01:12