
Pierozki smażone w drożdżowym cieście

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1255 razy.

Kwaterkę mleka letniego zarobić 1 1/2 deka drożdży, wysypać 20 deka mąki, wymieszać dobrze i postawić w ciepłe. Gdy podrośnie, wsypać jeszcze 20 deka mąki, trochę soli, dwa całe jaja, łyżkę sklarowanego masła, łyżeczkę cukru, i wyrabiać ciasto tak długo aż odstanie od ręki po czym postawić napowrót w ciepłe aż znów podrośnie. Wtedy brać małe kawałki ciasta, utarzać w mące, rozplaszczyc na okrągłe placuszki, nałożyć farszem z mięsa zawinąć z mięsem brzegi, układać na sito, aby trochę podrosły, a potem rzucać na gorący szmalec lub fryturę i smażyć jak pączki, obracając, aby z wszystkich stron rumieniły się jednakowo.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"