
Pyzy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1449 razy.

Wziąć 4 całe jaja, 4 łyżki klarowanego masła, 5 deka cukru, 40 deka mąki, soli trochę, 3 deka drożdży rozrobionych w pół ć wierci litra letniego mleka tak, aby ciasto nie było za gęste, bić do pulchności i postawić w ciepłym miejscu, żeby podrosło. Stolnicę dobrze wytrzeć mąką, brać łyżką ciasto, lekko na stolnicy okulić, nie wygniatając mąki, a gdy wszystkie będą gotowe, postawić stolnicę w ciepłe, żeby jeszcze raz podrosły. Zagotować w szerokim rondlu wody, osolić cokolwiek i puszczać pyzy ostrożnie do gotującej wody, nie kładąc ich dużo naraz, żeby się nie pogniotły i miały miejsce do rośnięcia; przewracać je ciągle jedne po drugiej, póki nie będą miały dosyć, próbując je słomką; jeżeli ta będzie czysta, wtenczas mają dosyć, jeżeli ciastem oblepiona, muszą się jeszcze gotować, lecz trzeba bardzo uważać, żeby nie za długo, bo w tej chwili opadną i będą wokoło obgotowane. Wyjmować je łyżką durszlakową, każdą nożem trochę otworzywszy, żeby z niej para wyszła; potem kłaść resztę do tej samej wody i gotować. Podając na stół, oblać je suto zrumienionym masłem z bułką. Pyzy takie lepsze są gotowane na parze. Można w dużą formę, wysmarowaną masłem, włożyć całe ciasto i na parze w głębokim rondlu gotować, lub też małe pyzy, po wyrośnięciu, maczać w maśle, ułożyć w formie, przykryć szczelnie, wstawić do większego rondla w gotującą się wodę głębokości na 2 cale i gotować godzinę. Taką pyzę można też upiec w piecu, lecz tylko piec pół godziny. Do pyzy na parze lub pieczonej można dać masła w sosierce, sos powidłowy albo szodowy. Jedząc pyzy, nie trzeba ich krajać, tylko rozdzierać widelcem i nożem, bo krajane kłębą. Pyz z tej masy powinno się zrobić 22, a będą dostatecznie duże; zbyt wielkie, trudne do przygotowania.

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