Chruścik bardzo dobry

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2157 razy.

Utrzeć na śmietanę 2 łyżkę świeżego wymoczonego masła, wbić 15 żółtek, wsypać 20 deka cukru, z którego można trochę zostawić do posypywania chruścików, trzeć znów dobrze w donicy, wsypać 10 gr. amonium carbonicum lub też araku, dolać 6 łyżek gęstej kwaśnej śmietany, wsypać 60 deka maki i doskonale w jedną stronę trzeć . Następnie ciasto wyłożyć na ?stolnicę, wziąć jeszcze 20 deka mąki, ciasto lekko wygnieść tą mąkę, a resztę z niej zostawić do posypania stolnicy. Ciasto musi być bardzo wolne, tak, że ledwie się da wałkować , bo gdy zbyt nagniecione, to chruścik niedobry. Ciasto lekko cienko rozwałkować , nie sypiąc wiele mąki, tylko wałek mąką ocierać ; krajać kółkiem w paski na kawałki, przewijać każdy kawałek i zaraz, póki wilgotne, bez przesychania, smażyć na wrzącym tłuszczu, zmieszanym na połowę z klarowanym masłem lub z fryturą. Można je też smażyć na samej fryturze, lecz nigdy w samem maśle, bo się palą a nie rosną. Ogień nie musi być zbyt nagły, żeby się tłuszcz nie palił. Chruścik powinien być żółtego koloru. Skoro się z jednej strony upiecze, przewrócić widelcem na drugą, opiec, wyjmować na sito i posypać cukrem. Chruścik taki można przechować parę tygodni i będzie dobry.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"