
Chruścik bardzo dobry

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2103 razy.

Utrzeć na śmietanę 2 łyżkę świeżego wymoczonego masła, wbić 15 żółtek, wsypać 20 deka cukru, z którego moż na 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 maki, ciasto lekko wygnieść tą mąką, 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 maki, tylko wałek mąką ocierać; krajać kółkiem w paski na kawałki, przewijając 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 samym 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.

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