
Obwarzanecki do herbaty

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1620 razy.

40 deka najpiękniejszej mąki, 30 gr. drożdży rozpuszczonych w jednej ósmej litra mleka, łyżkę masła i jedną ósmą litra dobrej kwaśnej śmietany, łyżkę cukru, zagnieść wszystko razem. Ciasto powinno być wolne, i robić , biorąc po kawałku wielkości orzecha włoskiego obwarzanecki cienkie, o ile się dadzą, układać z dala jeden od drugiego na blachę masłem wysmarowaną, postawić w ciepłym miejscu aby podrosły, a gdy znać , że się ruszyły, posmarować żółtkiem rozbitym z wodą, posypać solą z kminkiem wymieszaną i wstawić w miernie gorący piec; gdy się dobrze zrumienią, wyjąć z pieca.

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