
Frytura do pączków lub chruścików

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1792 razy.

Frytura przyrządza się w następujący sposób. Najpierw trzeba uważać , żeby łój wołowy był biały i z młodego wołu, następnie moczyć go kilka godzin w zimnej wodzie, pieczeń pokrajać w kawałki i z daleka od ognia na ciepłej kuchni wytapiać , lecz nie smażyć . Po dostatecznym wytopieniu zlać go przez gęste sitko, wyciskając pozostałe kawałki mocno łyżką do kamiennego naczynia i zastudzić . Tak przyrządzoną można dłuższy czas przechować w zimnym miejscu.

Fryturę można użyć zamiast masła do pieczenia pączków, a mianowicie chruścików, samą lub też na połowę z szmalcem zmieszana.

Pączki i chruściki pieczone na fryturze są bardzo kruche i frytura nie tak się prędko pali jak masło.

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