Božie milosti :)

Potrebujeme: 25 dkg polohrubej múky, 3 dkg tuku, 2 lyžice cukru, 1 žĺtok, 2 lyžice rumu, štipku soli, citrónovú kôru, asi 12 dkg tuku na praženie, vanilkový cukor.

Postup: múku, cukor a soľ preosejeme na dosku. Rozdrobíme tuk, pridáme vajcia a tekutinu. Zarobíme o niečo mäkšie cesto než na rezance. Dobre ho spracujeme, až je cesto hladké a lesklé. Vyvaľkáme ho dobre tenko, radielkom rozdelíme na štvorce a obdĺžniky, alebo formičkou vykrajujeme hviezdice dvoch veľkostí. Tieto dve rozlične veľké hviezdice spojíme bielkom a stred stlačíme obrátenou vareškou. Vykrájané tvary vkladáme do vopred rozpáleného tuku a pražíme ich na oboch stranách. Vypražené posýpame vanilkovým cukrom.



Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania