Šišky :)

Potrebujeme: 1 kg polohrubej múky, citrónovú kôru, 40 g droždia, trochu mlieka, 4 žĺtky, 80 g práškového cukru, 100 g masla, trocha soli, 2 lyžice rumu, 250 g marhuľového lekváru, vanilínový cukor na posypanie, masť, olej alebo stužený pokrmový tuk na vyprážanie.

Postup: múku zohrejeme na teplom mieste, potom do nej postrúhame citrónovú kôrku, pridáme droždie rozmiešané vo vlažnom mlieku, žĺtky, cukor, roztopené maslo, soľ, rum a toľko vlažného mlieka, aby sme vareškou vypracovali vláčne cesto. Keď cesto hádže bubliny a nelepí sa na nádobu ani na varešku, trocha ho pomúčime, prikryjeme čistou utierkou a necháme na teplom mieste vykysnúť. Vykysnuté cesto na pomúčenej doske zľahka vyvaľkáme a z polovice cesta okrúhlou formičkou povykrajujeme kolieska. Na druhej polovici cesta si najprv formičkou označíme kolieska, do stredu každého dáme kúsok lekváru, prikryjeme vykrojeným kolieskom, dookola prstom trocha stlačíme a opäť formičkou vykrojíme. Lekvárom naplnené šišky zakryjeme obrúskom a necháme na teplom mieste nakysnúť. Vyprážame ich v horúcom tuku v dostatočne veľkej nádobe. Keď z jednej strany zružovejú, hneď ich obrátime a vypražíme aj z druhej strany. Hotové vyberieme, uložíme na čistý hodvábny papier alebo servítku, aby sa zbavili prebytočného tuku a posypeme vanilínovým cukrom.




Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania