

Pączki ziemniaczane z parówką



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19508**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 5 szt
- Mleko 1/2 szklanki
- Jajo kurze 2 szt
- Drożdże 2,5 dag
- mąka 2 szklanki
- Cukier 1 łyżeczka
- sól do smaku
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Ziemniaki obrać, ugotować, utłuc lub zmielić- następnie zmieszać z drożdżami rozpuszczonymi w osłodzonym mleku. Dodać mąkę, jaja i posolić do smaku. Ciasto wyrobić dokładnie i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 2 Następnie wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką, rozwałkować, wykrawać szklanką kółka, nadziewać pokrojoną parówką i zlepić pączki .
- 3 Pozostawić jeszcze na chwilę do wyrośnięcia po czym usmażyć w rozgrzanym oleju.

Twoje notatki do przepisu: