

# Pączki ziemniaczane z parówką



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2564 Ocena: 19497



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: