

Parzaki

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18716**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- drożdże, 4 dkg
- cukier, 1 łyżeczka
- Mąka pszenna, 0,5 kg
- żółtka, 2-3
- mleko, ok. 250 ml
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozmieszać z cukrem i ciepłym mlekiem, odstawić w ciepłe miejsce, by podwoiły swoją objętość.
- 2 Do mąki dodać sól, wyrośnięte drożdże, żółtka, ciepłe mleko, wyrobić. Przykryć ściereczką, odstawić do wyrośnięcia.
- 3 Zagotować wodę (jeśli nie mamy naczynia do gotowania na parze, otwór szerokiego garnka obwiązać ściereczką). Formować kulki z ciasta, kłaść na parę, przykryć i parować 10-15 minut. Podawać gorące z bitą śmietaną i cukrem lub roztopionym masłem.
- 4 W II wersji podawać do dań mięsnych z sosem (np. gulasz, nawet. bigos)

Twoje notatki do przepisu: