

Smazone supelki



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19507**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- margaryna 1/2 kostki
- Cukier 1/2 szklanki
- Jajo kurze 3 szt
- wódka 2 łyżki
- mąka 3 szklanki
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- sól do smaku
- cukru pudru do posypki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Margarynę utrzeć z cukrem, solą do smaku i jajkami, zmieszać z mąką i proszkiem do pieczenia oraz wódką i zagnieść ciasto.
- 2 Następnie rozwałkować, pokroić w paski i zawiązać w supełek.
- 3 Rozgrzać olej, wrzucać delikatnie supełki i smażyć na złoty kolor. Następnie odsączyć na pergaminie i posypać obficie cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: