

# Taratuszki-szybkie, pulchne rosyjskie faworki na kefirze



Autor: **smaki-katrin**  
Przepisów: 235 Ocena: 7291



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 400g kefiru - 1 jajko -3 łyżki cukru
- -3 łyżki roztopionego masła -0,5 łyżeczki soli- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- -3,5 szklanki mąki pszennej tortowej + troszkę do podsypywania -1 cukier waniliowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagniatamy ciasto, jeśli się klei, podsypujemy troszkę mąką, powinno jednak być dość miękkie. Ciasto odkładamy na około 20 minut do przykrytej miski.



- 2 Dzielimy na dwie części, wałkujemy cienko, kroimy na paski, potem na prostokąty. Każdy prostokąt nacinamy wywijamy jak faworki.



- ③ Smażymy na niewielkiej ilości oleju, na niewielkim ogniu. Pięknie się napuszą, i urosną.



- ④ Usmażone dajemy na ręcznik papierowy by usunąć nadmiar tłuszczu. Posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: