

Proziaki Ireny



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
jaja	2 szt
sól i cukier	do smaku
tłuszcz do smażenia	25 dag
Soda oczyszczona Prymat	1,5 łyżeczki
kefir	2 kubki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagnieść luźne ciasto /tzn. miękkie , ale nie klejące się do rąk/. Wałkować podsypując lekko mąką na grubość 0,5 cm. Kroić prostokąty, smażyć na patelni , na rozgrzanym tłuszczu. Odkładać na ręcznik papierowy dla odsączenia tłuszczu. Smakuje na ciepło lub zimno, smarowane masłem lub dowolnym dżemem , konfiturami, miodem. Najlepsze wg mnie popijane świeżo zaparzoną kawą zbożową z mlekiem /"Anatol"/.