

## Chrust czyli faworki Pyzy



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                 |                |
|-------------------------------------------------|----------------|
| szkl. mąki pszennej zwykłej                     | 2-2,5          |
| łyżeczki soli                                   | 1/4            |
| czubata łyżka cukru pudru                       | 1              |
| czubata łyżka masła lub margaryny (dałam Palmę) | 1              |
| jajko                                           | 2              |
| łyżka spirytusu                                 | 1              |
| szkl. kwaśnej, gęstej śmietany                  | 1/2            |
| cukier puder                                    | do oprószenia: |
| smalec                                          | 1 kg           |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiać mąkę (nie wsypuję od razu całej mąki ponieważ jej ilość w cieście zależy od wielkości jajek i gęstości śmietany) z cukrem pudrem i solą, dodać miękką margarynę, rozetrzeć palcami z sypkimi składnikami tak, aby nie było większych grudek. Następnie wbić jajka, dodać śmietanę, wlać spirytus i zagnieść szybko ciasto - składniki mają się tylko połączyć a ciasto powinno mieć konsystencję dość miękkiej plasteliny. Jeśli jest zbyt luźne to dosypać trochę mąki. Tak przygotowane ciasto przepuszczamy 2 razy przez maszynkę do mięsa albo przeciskamy przez praskę do ziemniaków (koleżanka tak zrobiła bo nie chciało jej się brudzić maszynki). Po takim przemieleniu ciasto jest wystarczająco napowietrzone i możemy przystąpić do wałkowania. Ciasto dzielimy na 4-6 części, każdą wałkujemy cienko, bardzo cienko podsypując mąką bo się lepi i radełkiem albo nożem kroimy na paski szer ok.3 cm i dł. ok.10cm lub dłuższe. Każdy pasek nacinamy wzdłuż, m/w na środku na dł.1-2 cm i przewlekamy jeden koniec przez nacięcie. W szerokim rondlu roztapiamy smalec (ja zawsze smażę je na smalcu) albo rozgrzewamy olej. Powinien być bardzo gorący - aby sprawdzić czy jest dobry możemy wrzucić kawałek ciasta i jeśli wypłynie od razu to tłuszcz jest gotowy. Kiedy smalec się nagrzejemy kładziemy luźno faworki otrzepując je wcześniej z nadmiaru mąki, po kilka sztuk w jednej partii bo bardzo rosną, i smażymy na złotą z obu stron. Przewracać można np. widelcem. Usmażone wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz lub tacę wyłożoną ręcznikami papierowymi aby odsączyć nadmiar tłuszczu. W taki sposób smażymy kolejne partie aż do wyczerpania ciasta. Kiedy nieco ostygną oprószamy je cukrem pudrem.