Drożdżowe chrusty

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
jajko	3 szt
cukier	1/2 szk
olej	1/2 szk
drożdże świeże	100 g
mleko	1 szk
olej do smażenia	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozrabiamy cukrem i mlekiem, dodajemy jajka, olej i mąkę.
Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. pół godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Następnie lekko wyrabiamy i przygotowujemy się do robienia chrustów.
Od całości odrywamy kawałki ciasta, rozwałkujemy na grubość ok 3-4mm, następnie kroimy na paski, potem przecinamy w poprzek i nacinamy środki.
Przez nacięcie wywijamy ciasto.
Tak przygotowane ciastka smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor.
Osączmy nadmiar tłuszczu na ręczniki papierowym.
Posypujemy cukrem pudrem.