

Pyzy na parze



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
żółtko jajek	4 szt
drożdże	40 dag
masło płynne	4 łyżki
szczypta soli	szczypta
cukier	3 łyżki
mleko	1 i 2/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W ciepłym mleku z dodatkiem cukru i 2 łyżek mąki mieszamy rozkruszone drożdże. Do wyrośniętych drożdży dodajemy żółtka sól, mąkę. Wyrabiamy lekkie ciasto. Dodajemy masło i chwilę wyrabiamy. Odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy podwoi objętość odrywamy i wykładamy na posypaną mąką stolnicę. Chwilę wyrabiamy. Rozwałkowujemy na grubść 1 cm .I wykrawamy szklanką krążki. Odstawiamy do wyrośnięcia. W specjalnym garnku nalewamy pół wody na górę sitko .I czekamy aż woda się zagotuje. Następnie kładziemy pyzy i przykrywamy pokrywką. Parujemy przez ok 7 min. Z takiej prporcji wychodzi ok 35 klusek.