Pączki z ziemniaków



DZUNS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg
mąka	1 kg
cukier kryształ	3/4 szklanki
olej roślinny	3/4 szklanki
drożdże	5 dag
olej do smażenia	
jajko ugotowane na twardo	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki mielimy w maszynce z drożdżami,przekładamy do naczynia dodajemy pozostałe składniki jajka,olej,cukier,mąka i wyrabiamy ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie wykładamy na posypaną lekko mąką i formujemy niewielkie pączki. Również zostawiamy je do wyrośnięcia. Gdy ciasto będzie gotowe,delikatnie kładziemy pączki do ciepłego oleju. Smażymy je z obu stron na złocisto brązowy kolor. Po wystygnięciu można udekorować je cukrem pudrem lub pomadą.