

Fafernuchy - przepis prababci



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

burak cukrowy	0,5 kg
mąka żytnia	0,5 kg
mąka pszenna	0,5 kg
drożdże	30 g
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Buraki ugotować w małej ilości wody (wody nie wylewać). Ugotowane buraki wyjąć i zmiksować. Zrobić rozczyń z drożdży i szklanki wywaru z buraków, poczekać aż wyrośnie
2. Dodać mąkę i zmiksowane buraki - wyrobić i pozostawić ciasto do wyrośnięcia.
3. Rozwałkować, kroić jak duże kopytka, a następnie piec w tradycyjnym piecu kaflowym z paleniskiem na drewno. Po upieczeniu fafernuchy polewa się wywarem z buraków cukrowych.