Pączki z makreli

BEATA77

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wody	1 szkl
kostki masła	1/2
mąki	1 szkl
sól	
jajko	3
makrela wędzona	1
trochę natki pietruszki	
czosnak do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy ciasto. Zagotowujemy wodę ze szczyptą soli, rozpuszczamy w niej masło. Do wody z masłem dodajemy przesianą mąkę, szybko ucieramy, podgrzewamy na małym ogniu, starannie mieszając łyżką, aż ciasto będzie gładkie i lśniące i zacznie odchodzić od ścianek naczynia. Zdejmujemy garnek z ognia, studzimy.
Do ciasta wbijamy po jednym jajku i mieszamy mikserem na niskich obrotach.
Makrelę obieramy z ości, rozdrabniamy i dodajemy do przestudzonego cista wraz z przyprawami i drobniutko posiekaną natką pietruszki. Mieszamy
Łyżką nabieramy masę i kładziemy ją na gorący olej. Smażymy na głębokim tłuszczu, tak jak tradycyjne pączki.

Pączki są dobre do warzyw, ryby po grecku lub do leczo:)