

Kaszaki



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	500 g
drożdże	2 dag
jajko	1 szt
cukier	
mleko	1 szklanka
margaryna	5 dag
sól	1 łyżeczka
kasza gryczana	1 szklanka
pieprz	
sól	
twaróg	30 (półtusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do kubeczka wlewamy letnie mleko i dodajemy drożdże i szczyptę soli. Jajko mieszamy z cukrem, dodajemy mąkę, a następnie wyrośnięte drożdże. Wlewamy roztopioną margarynę i mieszamy wszystko na gładką masę. Przykrywamy ściereczką i pozostawiamy do wyrośnięcia.
- KROK 2 Gotujemy kaszę gryczaną. Po ostygnięciu gotowej kaszy dodajemy twaróg, sól i pieprz do smaku. Wszystko mieszamy.
- KROK 3 Gdy ciasto wyrośnie, rwiemy po kawałku ciasta na kaszaki.
- KROK 4 Z farszu formujemy kulki.

- KROK 5 Ciasto rozciągamy i wkładamy farsz, wkładamy na blaszkę i smarujemy roztrzepanym jajkiem.
- KROK 6 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180' około 15-20 min. Smacznego!