

Paluszki z kminkiem



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
masło	15 dag
sól	1/2 łyżeczki
drożdże	20 gram
mleko	1/2 szklanki
cukier	1 łyżka
jajko	1 sztuka
kminek	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże mieszamy z cukrem i mlekiem i łyżką mąki. Następnie łączymy z mąką , masłem i solą, dodajemy tyle mleka , żeby miało konsystencję jak na makaron, wyrabiamy. Ciasto rozwałkować , pokroić w wąskie paski, posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kminkiem. Ułożyć na wysmarowanej blasze i piec w temperaturze 220 stopni ok. 15 minut.

Ocena przepisu

12345