

pyzy drożdżowe



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	0.50 kg
jaja	2 szt
mleko	.20 litra
cukier	2 łyżki
sól	1 szczypp.
margaryna	0.10 kg
drożdże	0.03 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z maki jajek drożdży roztopionej margaryny zagniatamy ciasto i pozostawiamy aby wyrosło. Następnie ciasto wałkujemy na 1 cm i wykrawamy szklanką pozostawiamy żeby wyrosło. Na garnek nakładamy płótno obciążamy gumką. Jak woda zawrze kładziemy kluski i gotujemy 10 min.