

pleciona chalka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże świeże	5 dag
mleko ciepłe	1 szklanka
masło	1/2 kostka
mąka	3 szkl
żółtka jaj	4 szt
cukier	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rozrobić drożdże, odstawić do wyrosnięcia. mleko podgrzać, margarynę stopić. wszystkie składniki połączyć z wyrosniętymi drożdżami. zagnieść ciasto, odstawić w ciepłe miejsce do wyrosnięcia....zaplać chalcę z pięciu waleczków równej wielkości.