

Serdelki w cieście



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serdelki	10 sztuk
jajko	1 sztuka
mąka	1 szklanka
śmietana	2 łyżki
mleko	1 łyżka
drożdże świeże	2 dag
sól	do smaku
olej	do smaku
cukier	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mleka, cukru i drożdży robimy rozczynek, gdy zacznie zwiększać swoją objętość dodajemy do mąki, śmietany, żółtka, olej i odrobinę soli. Wyrabiamy i rozwałkowujemy na cienki placek. Kroimy w paseczki o grubości ok 2 cm. Z każdej serdelki ściągamy osłonkę a następnie kładziemy na cieście posmarowanym białkiem i zwijamy spiralnie. Wykładamy na blaszkę w odstępach i smarujemy pozostałym białkiem - zapiekamy na złoty kolor. Polecam z ketchupem. Smacznego !!