

Pączki z ziemniakami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	50 - 60 dag
masło rozpuszczone	3-4 łyżki
jajko	5 szt
śmietana	150 ml
mąka	0,8 - 1 kg
sól	odrobina
cukier	10 dag
drożdże	8 - 10 dag
ocet	50 - 70 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrane i ostudzone ucieramy z rozpuszczonym, lecz chłodnym masłem i drożdżami lub rozdrabniamy malakserem

Gładką masę łączymy ze śmietaną, jajkami, cukrem, mąką, spirytusem i wyrabiamy. Ciasto ma być gładkie i odchodzić od ręki i miski.

Jeśli wyrabiamy je w malakserze jest gotowe o wiele szybciej.

Wyrobite ciasto dzielimy na 4 porcje i każdą z nich rozwałkowujemy dłońmi na wałeczki o średnicy 5 cm.

Z wałeczka odcinamy krążki o grubości 1 - 1,5 cm.

Na środek każdego krążka nakładamy płaską łyżeczkę nadzienia (jeśli krążki kroimy grubsze lub nadzienie jest zwarte nie lejące możemy dać więcej) i formujemy okrągłe pączki.

Układamy je stroną zlepienia na stolnicy i pozostawiamy około 15 - 20 do wyrośnięcia i smażymy w gorącym tłuszczu z obu stron do złotobrazowego koloru.

Osączamy na papierowym kuchennym ręczniku.

Gdy pączki lekko ostygną, posypujemy cukrem pudrem lub czekoladą czy słodkim kakao w proszku.