

Paluchy kminkowe

Przepis dodany przez użytkownika ds



Doskonała przekąska do piwa, albo gdy po prostu ma się ochotę na 'nie wiadomo na co';;

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 2 szkl.
- Drożdże - 2 dag
- Mleko - 1 łyżka(i)
- Masło - 4 łyżka(i)
- Śmietana kwaśna - 2 łyżka(i)
- Jajka - 2 szt.
- Kminek -
- Sól gruboziarnista -

Przydatne akcesoria:

Stolnica, wałek

Etapy przyrządzania:

1. Na stolnicy siekamy mąkę z masłem, całość zagniatamy. W mleku rozprowadzamy drożdże i dodajemy do ciasta. Wbijamy całe jajko i jedno żółtko, białka nie wyrzucamy bo wykorzystamy je później do posmarowania paluchów. Dajemy śmietanę i wszystko razem wyrabiamy na gładkie ciasto, które następnie wałkujemy na grubość ok 1 centymetra. Kroimy w dość cienkie paski i układamy na blaszce. Teraz czas na białko którym to smarujemy każdy paluch. Posypujemy kminkiem i solą i wkładamy do nagrzanego piekarnika (180 st). Pieczemy na złoto.