



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Grzanki kruche do zup

Nie żałować cukru :)

Składniki:

- mąka , 10 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, zagnieść ciasto z jajem do takiej gęstości, aby nie przylepiało się do stolnicy, bardzo starannie wyrobić. Nastawić tłuszcz do smażenia. Ciasto wywałkować grubo (2—3 milimetrów), jak najmniej podsypując mąką. Z ciasta wykrawać małe krążki naparstkiem lub małą okrągłą foremką. Zrobić próbę temperatury tłuszczu, na silnie nagrany tłuszcz włożyć grzanki, gdy się zrumienią, odwrócić je, dosmażyć i wyłożyć łyżką cedzakową kładąc na bibułkę do osaczenia. Grzanki wyłożyć na talerz, posypać cukrem.

