

Pączki z ziemniakami

data aktualizacji: 2019.02.28 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 kg mąki
- 2 jajka
- 2 żółtka
- 0,5 kostki masła
- 10 dag drożdży
- 1 zapach
- 2 łyżki cukru
- marmolada

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować bez soli. Odcedzić i gorące przecisnąć, wyłożyć na stolnicę. Na ciepłe ziemniaki pokruszyć drożdże, 0,5 kostki masła, wsypać mąkę i pozostałe składniki. Wszystko dokładnie zagnieść. Rozwałkować dość grubo i wycinać szklanką koła. Formować pączki, pamiętając o

włożeniu do środka marmolady. Odstawić do wyrośnięcia.

Piec na głębokim tłuszczu. Po ostygnięciu posypać cukrem pudrem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31103-paczki-z-ziemniakami>