

Sněhulky z páleného těsta

Kategorie: Zavářky a vložky do polévek

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Maryna Klimenková: Vaříme zdravě, chutně, a hospodárně, část. Polévky, SZdN, Praha 1960

Suroviny

125 ml vody

10 g másla

sůl

80 g hladké mouky

1 vejce

asi 100 g tuku na smažení

Postup

Máslo, sůl dáme do vody a přistavíme oheň. Když se směs vaří vsypeme najednou mouku a dobře rozmícháme. Vznikne hustá, později hladká kaše, kterou mícháme tak dlouho, až se nechytá vařečka ani nádoby. Necháme ji prochládnout, vmícháme vejce a dobře utřeme, ža se těsto leskne. Malou lžičkou vykrajujeme do rozpáleného tuku malé nočky nebo stříkáme pytlíkem s trubičkou malé pusinky.

Poznámka

KR-751. zdroj: Dadalova kuchařka