

PĄCZKI I FAWORKI

Nazwa potrawy: Pączki tradycyjne

Składniki:

- 1kg mąki
- 10 dag drożdży
- 10 żółtek
- ½ szklanki cukru
- pół palmy
- trochę soli
- 2 szklanki mleka
- łyżka spirytusu
- olej

Wykonanie:

Do miski wkruszamy drożdże, dodajemy łyżkę mąki, łyżkę cukru i mleko. Czekamy aż wyrośnie. Żółtka ucieramy kopystką z cukrem, dodajemy pół miękkiej palmy (masa musi być dobrze utarta- co najmniej 15 minut). Dodajemy resztę mleka, rozczyn, sól i stopniowo mąkę i spirytus. Wyrabiamy. Odstawiamy do wyrośnięcia. Kulamy pączki, znów odstawiamy do wyrośnięcia. Smażymy na oleju.

Elżbieta Zarębska
Kikół

Nazwa potrawy: Pączki zabajone

Składniki:

1 kg mąki, 20 dag cukru, 20 dag masła, 15 żółtek, ½ L mleka, 6 dag drożdży, 1 kieliszek spirytusu, 2 oleju rumowe, skórka z pomarańczy, 5 dag migdałów, wanilia i sól

Sos: 1 szkl. Wytrawnego wina, ½ szkl. Wody, 10 dag cukru, 3 jajka

Nadzienie: 10 dag migdałów, 10 dag cukru pudru, 2 białka

Wykonanie:

CIASTO: Zaparzyć pół szkl. Mąki- 1 szkl. Mleka i ostudzić. Wlać drożdże rozpuszczone w jednej szkl. Mleka. Wsypać połowę mąki i pozostawić do wyrośnięcia. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać wanilię, skórkę pomarańczy, posiekane migdały, rozczyn, resztę mąki, spirytus, masło i wszystko wyrobić na gładkie ciasto. Pozostawić do wyrośnięcia. Rozwałkować ciasto na grubość 1cm wykrawać małe krążki. Na krążki układać nadzienie marcepanowe i zawijać małe kulki. Pozostawić do wyrośnięcia, następnie piec w gorącym tłuszczu. Podawać z sosem na gorąco.

NADZIENIE: Migdały sparzyć, obrać, wysuszyć w piekarniku i zemleć w maszynce razem z cukrem pudrem, dodać łyżkę wody, pianę z białek i dokładnie wymieszać.

SOS: Wszystkie składniki włożyć do rondka ubijać na parze na gorącej wodzie trzepaczką. Gdy woda się zagotuje zdjąć i ubijać dalej do zgęstnienia sosu

Jadwiga Stawarz

Tłuchowo

Nazwa potrawy: Pączki

Składniki:

8 jaj (tylko żółtko), 50g masła, 50g drożdży świeżych, 600g mąki typ 450, 50g cukru trzcinowego, 2 łyżki alkoholu, 300ml mleka (ciepłe), 10g cukru z prawdziwą wanilią, ½ łyżeczki soli, dżem do nadzienia, olej rzepakowy

Wykonanie:

Mąkę przesiać i ogrzać w piekarniku. Masło roztopić. Do miski wkruszyć drożdże + 2 łyżki cukru-> rozetrzeć dodać 2 łyżki mąki+ 100ml ciepłego mleka (przykryć ściereczką) włożyć do piekarnika nagrzanego do 30°C (30min). Oddzielić żółtka, dodać pozostały cukier trzcinowy i cukier z wanilią -> Utrzeć mikserem.

Mąkę, rozczyn, żółtka, mleko z solą wymieszać, dodać alkohol, a na końcu stopniowo dodawać masło. Rozrobione ciasto włożyć do piekarnika na 30°C przykryte ściereczką przez ok. 1 godz.

Ciasto wyjąć i przerobić przez 4 min. Uformować pączki i przykryć ściereczką. Odczekać 30min. W tym czasie nagrzać tłuszcz smażyć w temp. 170°C. Po usmażeniu naszprycować dżemem i posypać cukrem pudrem.

Lidia Stawska

Teodorowo

Nazwa potrawy: Cynamonowe paluchy

Składniki:

520g mąki pszennej tortowej
250 ml mleka letniego
300g świeżych drożdży
3 ł-d cukru
80g masła 82%
4 duże żółtka

Wykonanie:

Drożdże rozrobić z odrobiną cukru w letnim mleku i odstawić, aż zaczną pracować. Masło rozpuścić i ostudzić. Do przesianej mąki dodać rozczyn z drożdży, żółtka, cukier. Zarábiać ciasto i stopniowo dodawać do niego roztopione masło. Wyrobite ciasto opruszyć mąką, odstawić do wyrośnięcia (ok 1h). Następnie wyrośnięte ciasto zarobić chwilę i podzielić na 2 części. Każdą z nich rozwałkować na prostokąt (35x7) i pociąć na paski (7-8). Każdy pasek naciąć (ale nie do końca) i oplatać końce wokół własnej osi. Paluchy ułożyć na blaszce do wyrośnięcia (ok. 10min)

A następnie smażyć w głębokim tłuszczu. Osączyć na ręczniki i zanurzyć z obu stron w cynamonowej posypce.

Wiesława Błaszkiwicz

Nazwa potrawy: Faworki**Składniki:**

2 szklanki mąki pszennej, cukier puder do posypania
4 żółtka
1 łyżka cukru pudru
5 łyżek gęstej śmietany, 2 łyżki spirytusu
Szczypta soli, olej, smalec do smażenia

Wykonanie:

Wszystkie składniki nagnieść na jednolitą masę, Wałkiem bić ciasto na stolnicy do 15 minut. Ciasto podzielić na 3 części aby było lepiej wałkować na grubość 3mm i robić chrusty

Potem smażyć na złoty kolor i posypać cukrem.

Mirosława Arent

Zbytkowo

Nazwa potrawy: Gniazdka

Składniki

500 ml wody
150g masła
300g mąki pszennej
6 jajek
1 łyżka spirytusu
Olej do smażenia
Lukier: 200g cukru pudru
2-3 łyżki wody
1 łyżka soku z cytryny

Wykonanie:

Do garnka wlewamy wodę i zagotowujemy, następnie dodajemy masło i szczyptę soli. Zdejmujemy z ognia i dodajemy mąkę energicznie ucierając drewnianą łyżką. Ponownie wstawiamy na ogień i ucieramy na jednolitą masę. Po wystudzeniu dodajemy resztę składników. Ciasto przekładamy do szpilycy na przygotowany arkusz papieru 10x10 wyciskamy gniazdka o średnicy około 6-8 cm. Olej rozgrzewamy do około 180°C. Wkładamy gniazdka papierem do góry. Po chwili odcepimy papier. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Po wystudzeniu smarujemy lukrem lub posypujemy cukrem pudrem.

Małgorzata Jędrzączak

Ostrowite

Nazwa potrawy: Mrowisko**Składniki:**

- 4 żółtka, $\frac{3}{4}$ szklanki kwaśnej śmietany 18%, $\frac{1}{2}$ kg mąki, 2 łyżeczki cukru, 1 łyżka spirytusu, szczypta soli, litr oleju do smażenia
- suszona żurawina, miód płynny, mak niebieski

Wykonanie:

Żółtka mieszamy z cukrem i solą. Podajemy pozostałe składniki, wałkujemy, ubijamy, tłuczemy, wykrawamy jak na chruściki, pieczemy na rozgrzanym oleju 180°C. Po wystygnięciu układamy jak wierzę. Każdą warstwę oblewamy solidnie miodem. Dekorujemy.

Wioletta Lipińska- Kosiorowska

Rachcin

Nazwa potrawy: Pączki Karnawałowe

Składniki:

1kg mąki, 10 dkg drożdży, 1 szkl. Cukru, pół masła, 500ml mleka, 6 żółtek, kieliszek spirytusu, olej do smażenia, powidła, dżem z róży

Wykonanie:

Rozgrzewamy mleko dodajemy cukier i drożdże czekamy jak wyrośnie. Żółtka i jedno jajko roztrzepujemy, masło rozgrzewamy. Gdy drożdże wyrosną dodajemy masło, mąkę, wlewamy jajka i wyrabiamy, dodajemy spirytus i resztę składników dobrze wyrabiamy aż będzie ciasto odchodzić od rąk, pozostawiamy do wyrośnięcia, robimy kulki nadziewając powidłami, smażymy na głębokim oleju. Obsypujemy cukrem pudrem.

Elżbieta Korpalska KGW "BOROWIANKI"
Kamienne Brody

Nazwa potrawy: Faworki

Składniki:

50dkg mąki

8 żółtek, 3 łyżki śmietany, sól do smaku

½ łyżeczki proszku do pieczenia, trochę cukru, 1 łyżka octu, smalec do pieczenia, cukier puder do obsypania

Wykonanie:

Mąkę przesiewamy dodajemy żółtka, 3 łyżki śmietany, sól, proszek do pieczenia, cukier i jedną łyżeczkę octu. Wyrabiamy dość długo aż na cieście pozostaną pęcherzyki. Wałkujemy i tnemy na paski, przecinamy dziurki przekładamy, wkładamy na rozgrzany smalec, pieczemy do odpowiedniego koloru, posypujemy cukrem pudrem i wcinamy.

Teresa Jamróz KGW "BOROWIANKI"

Borowo

Nazwa potrawy: Pączki tradycyjne

Składniki:

1kg mąki, 10dag drożdży, 15dag cukru, 2 szkl. Mleka, 7 żółtek, 1 jajko, szczypta soli, 10 dag masła, 2 cukry waniliowe, kieliszek spirytusu

Wykonanie:

Ze składników odłożyć 10dag drożdży, 3 łyżki mleka, 1 łyżkę mąki, 1 łyżkę cukru na rozczyn.

Żółtka, jajko, resztę cukru, cukry waniliowe, sól utrzeć mikserem na puszystą masę. Mleko podgrzać, masło roztopić i lekko przestudzić. Do utartych jajek wsypać mąkę i wlać mleko. Wymieszać i dodać rozczyn, Wyrobić. Dodać masło, pod koniec wyrabiania spirytus. Odstawić do wyrośnięcia. Formować pączki do środka dodać powidła. Znow odstawić do wyrośnięcia. Smażyć na oleju ze smalcem.

Katarzyna Rumińska

Nazwa potrawy: Pączki

Składniki:

Mąka 1kg, 10dkg drożdży, 2 szklanki ciepłego mleka, 12 żółtek, 1 szklanka cukru, 20dkg masła, kieliszek spirytusu, marmolada, olej do smażenia

Wykonanie:

Drożdże rozpuścić z jedną łyżką cukru i mlekiem, dodać ok. 2 łyżek mąki i wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać wyrośnięty rozczyn, cukier, żółtka, letnie rozpuszczone masło oraz spirytus. Wyrobić, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu rozwałkować na ok. 2cm. Wykrawać krążki szklanką na każdym położyć łyżeczkę marmolady i skleić, uformować kule. Wyrośnięte smażyć na oleju.

Zofia Kuźmińska

Lipno

Nazwa potrawy: Mini pączki na serku homogenizowanym

Składniki:

100g cukru

$\frac{3}{4}$ łyżeczki cynamonu, mielonego

450g serka homogenizowanego, waniliowego

4 jajka+ 1 żółtko

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Olej rzepakowy, do głębokiego smażenia

Wykonanie:

Do suchego naczynia miksującego wsypać cukier i cynamon, rozdrobnić.

Przesypać na talerzyk. Następnie serek waniliowy wymieszać z cukrem waniliowym i dodać jajka, do tego dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać przelać do innego naczynia.

W głębokiej patelni rozgrzać olej. Łyżeczką nabierać niewielkie porcje ciasta i za pomocą drugiej łyżeczki ostrożnie kłaść ciasto na gorący olej. Smażyć 3-4 min ze wszystkich stron na złotobrązowy kolor.

Usmażone pączki wyjmować łyżką cedzakową i kłaść na ręcznik papierowy.

Jeszcze ciepłe pączki obtoczyć w przygotowanym wcześniej cukrze cynamonowym. Temperatura smażenia około 180 stopni.

Maria Antonowicz

Nowa Wieś

Nazwa potrawy: Pączki na żółtkach z konfiturą różaną

Składniki:

1kg mąki, 10 żółtek, kostka (10dag) drożdży, 2 szklanki mleka, ½ szklanki cukru, płaska łyżeczka soli, 10 dag rozpuszczonego masła, trochę spirytusu, cukier waniliowy lub olejek

Wykonanie:

Zacznyn: Podgrzać mleko+ drożdże+ łyżka mąki+ łyżka cukru (z tej połowy szklanki) – odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem- gocką, chociaż można i mikserem. Dodać zacznyn i stopniowo mąkę, sól i zapach. Wyrabiać najpierw łyżką, a jak już większość mąki to ręką, na koniec chłodne masło i spirytus (1-2 łyżki). Przykryć ściereczką i ostawić (nie w przeciągu). Jak ciasto podwoi objętość formować pączki z marmoladą (z łączeniem z konfiturą różaną- sama jest zbyt płynna) na ściereczkę posypać mąką. Znów odstawić. Rozgrzać olej ze smalcem i smażyć.

Agnieszka Wasilewska
Kikół