

Pyszne pączki - nietypowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Trochę inne pączki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 1 kg ziemniaków -
- 10 dag drożdży -
- 20 dag masła -
- 1 kg mąki pszennej -
- szczypta soli -
- 3 łyżki spirytusu -
- 4 jajka -
- 3/4 szklanki cukru -
- Ponadto: -
- marmolada wiloowocowa -
- olej do smażenia -
- Do dekoracji: -
- cukier puder -

Etapy przyrządzania:

1. Obieramy ziemniaki ze skórki i gotujemy. Następnie gorące ziemniaki przeciskamy przez praskę i wkładamy do dużej miski. Na gorące ziemniaki kruszymy drożdże, kładziemy masło, i zostawiamy tak na około 10 minut. Następnie łyżką mieszamy, tak aby wszystko się połączyło w jedną masę. Gdy masa wystygnie dodajemy mąkę pszenną, szczyptę soli, spirytus i wyrabiamy ręką. Jajka ubijamy z cukrem i dodajemy do ciasta. Delikatnie łączymy z ciastem i wyrabiamy ręką. Marmoladę dzielimy na małe części, kładziemy na deseczce i później łyżeczką nakładamy na ciasto. Bierzymy partiami ciasto i rozkładamy je na lewej ręce, następnie prawą ręką, łyżeczką kładziemy marmoladę na rozłożone ciasto, i później tą prawą ręką delikatnie sklejamy pączek. Pączki kładziemy sklejeniem do dołu na wysypaną mąką np. stolnicę, i zostawiamy je na około 15 minut do wyrośnięcia. Rozgrzewamy olej. Dużą łyżkę wcześniej namoczoną w gorącym oleju przsuwamy do pączka i delikatnie nożem nakładamy go na tę łyżkę i przenosimy do garnka z tłuszczem. Tak smazymy wszystkie pączki. Pączki pieczemy w głębokim oleju z dwóch stron, po około 3 minuty na jednej stronie.

Po upieczeniu pączki wyłożyć na ręcznik papierowy. Ostudzić i posypać je cukrem pudrem.

Podane składniki wystarczą na około 32 ziemniaczane pączki.