



Andrychów

KGW Sułkowice Łęg
Bogusława i Halina Osowskie



Placek "Pyszny"

Składniki ciasta drożdżowego :

5 jajek (4 żółtka + 1 całe)
1 kg mąki
10 dag drożdży
10 dag masła (margaryny)
10 dag smalcu
4 łyżki oleju
niecałe 1/2 l mleka
1/2 szklanki cukru
szczypta soli



Wykonanie : Rozpuścić w rondelku masło, smalec, dodać olej, dodać zimne mleko. Całość ma pozostać letnia. W tym letnim roztworze rozpuścić drożdże i dobrze wymieszać dodając jajka, cukier. Do uprzednio przygotowanej mąki z szczyptą soli wlać roztwór i wyrabiać, aż ciasto będzie odchodzić od ręki.

Składniki masy serowej :

1/2 kg sera
6 jajek
20 dag margaryny
40 dag cukru pudru
10 dag rodzynek
1 łyżka mąki pszennej
1 budyń śmietankowy
cukier waniliowy



Wykonanie : Ser zemleć; sparzyć wrzątkiem rodzynek. Odłożyć. Ucierać margarynę z cukrem dodając po jednym żółtku i stopniowo ser. Do wymieszanej masy dodać budyń i łyżkę mąki. Oprószone mąką rodzynek oraz cukier waniliowy i dalej mieszać do uzyskania jednolitej masy. Następnie ubić białka na sztywną pianę i dodać do masy serowej lekko mieszając.

Kruszonka

1/2 margaryny
3 łyżki cukru
szczypta proszku do pieczenia
mąka – ile zabierze

Wszystkie składniki wyrobić.

Składniki masy orzechowej :

35 dag mielonych orzechów
3/4 szklanki cukru
1 łyżka masła
1/2 szklanki mleka
2 białka



Wykonanie : Zalać mielone orzechy wrzącym mlekiem, w którym rozpuszczamy cukier. Dodać masło i wszystko wymieszać i ostudzić. Ubić pianę z białek i wymieszać z wystudzonymi orzechami.

Składniki masy makowej :

25 dag maku
1/2 szklanki cukru
2 jajka
1 łyżka masła
1 łyżka miodu
olejek migdałowy dla aromatu



Wykonanie : Mak sparzyć i zmielić (2 – 3 razy), dodać cukier do drugiego mielenia. Do maku dodać rozpuszczoną łyżkę masła, miód i aromat. Wszystko wymieszać z 2 jajkami.

Składanie Placka "Pysznego" :

Na spód dużej blachy (wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą) wyłożyć cisto drożdżowe. (pozostawić część na warkocz). Układać kolejno masy (pasami lub w skos) : serowa – orzechowa – makowa (2 razy).

Posypać kruszonką. Z pozostałego ciasta drożdżowego uformować paski – upleść warkocz i wyłożyć na brzegi ciasta. Posmarować warkocz białkiem i piec 1 godzinę w temperaturze 180°

Życzymy Smacznego !

Koło Gospodyń Wiejskich w Sułkowicach Łęgu
Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Andrychowie
Wszystkie Koła KGW Gminy Andrychów
www.sgw.andrychow.pl oraz www.andrychow.pl

