

# precelki/paluszki

## składniki:

- 1 kg mąki tortowej,
  - 3 jajka,
  - ½ kostki margaryny,
  - 3 łyżki smalcu,
  - śmietana,
  - kminek (wg uznania),
  - sól (dwie szczypty),
  - 2 łyżki cukru,
  - 5 dag drożdży,
  - trochę mąki
- do podsypywania ciasta  
w czasie formowania  
precelków/paluchów



*Autorka częstowana na dawnej stacji kolejowej Ratno Górze, 11. listopada 2017*

## postępowanie:

do dość dużej miski należy przesiać mąkę i dodać tłuszcz – posiekać trochę nożem. Dodać jajka, pokruszone (w palcach) drożdże i pozostałe składniki. Zagnieść ciasto, dość twarde, ale takie, żeby łatwo dało się wałkować ręką. Czasem (chyba zależy to od mąki) 1 śmietana to za mało, można dodać trochę kwaśnego mleka, jogurtu lub jeszcze trochę śmietany. Ja, kiedy nie mam smalcu dodaję zamiennie masło (ok. 15 dag). Gdy ciasto jest gotowe (spora kula przykryta drugą miseczką, żeby nie obsychało), włączam piekarnik na 180-190 stopni. Płaskie formy do pieczenia wykładam papierem do pieczenia. Całe ciasto w misce dzielę nożem na mniejsze porcje (ok. 8) i po kolei z każdej wyrabiam precelki. Najpierw na stolnicy (deseczce) wałkuję dłońmi wałek (taki, jak np. na „leniwe”) i kroję go na paski (mniej niż 1 cm). Każdy paseczek wałkuję rękami na ok. 20 cm i zawijam w formie precelka (patrz zdjęcie). Po upieczeniu wyglądają pięknie, gdy się je posmaruje rozmąconym jajkiem przy użyciu pędzelka przed włożeniem do piekarnika. Czas pieczenia: ok. 20 minut. Są pyszne same albo jako dodatek do barszczyku lub piwa.

PS. Szybsza wersja (równie smaczna): zamiast wylepiania precelków – proste paluszki (ok. 10 cm dł).



*Gotowe, smacznego!*

*Marta*



**ODKRYWANIE OKOLICY**