

# Grzybowniczki

## Składniki:

do przygotowania grzybowniczek używa się ciasta drożdżowego oraz farszu grzybowego. Ciasto przygotowuje się z mąki, jajek, drożdży, tłuszczu, kwaśnej śmietany, mleka, wody, soli i cukru. Najważniejszy jednak jest farsz grzybowy, przygotowany ze świeżych, a następnie odgotowanych grzybów leśnych, a także grzybów suszonych, które należy namoczyć w mleku, w później odgotować. Do farszu dodaje się także podsmażoną cebulkę, przyprawy (sól, pieprz, majeranek), a dla uzyskania gęstości jajko i tartą bułkę.

## Wykonanie:

Około 1 kg świeżych grzybów leśnych obgotować w słonej wodzie (3-5 min.) i odcedzić na sicie.

Garść suszonych grzybów leśnych zamoczyć w mleku i pozostawić na kilka godzin, następnie je odgotować (ok. 10 min.) i odcedzić na sicie.

Grzyby połączyć z przesmażoną cebulką, przemielić, dodać całe jajko i tartą bułkę.

Zagnieść ciasto drożdżowe z następujących składników: 4 szklanki przesianej mąki, płaska łyżeczka soli, płaska łyżeczka cukru, 1 całe jajko, 1 żółtko, 5 dag drożdży, 10 dag margaryny, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 3/4 szkl. ciepłego mleka z wodą.

Ciasto podzielić 4 części, uformować każdą część w wałeczek o średnicy ok. 5 cm, kroić na kawałki o szerokości ok. 3 cm.

Każdą porcję ciasta napełnić łyżeczką farszu, uformować jak pączek (brzeg posmarować białkiem)

Wierzch grzybowniczek posmarować białkiem, można posypać kminkiem, makiem, lub potartym serem, ułożyć na blaszce posypanej mąką i piec w piekarniku 20 - 25 min.

*Gospodyni z Łosin, gmina Tuchola (powiat tucholski)*