

Pączki ziemniaczano-dyniowe

Składniki:

- dynia- przecier dyniowy
- ziemniaki
- jaja wiejskie
- mąka z pobliskiego młyna
- margaryna
- cukier
- drożdże
- aromat, laska wanilii
- spirytus
- konfitura z róży lub dżem
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania:

Ziemniaki gotujemy, lekko studzimy, mielimy. Do ziemniaków wkruszamy drożdże, dobrze wyrabiamy, dodajemy wyparzone i ubite z cukrem na puszysty krem jaja.

Cały czas wyrabiając ciasto, dodajemy kolejne składniki-aromat, alkohol oraz mąkę, a na koniec rozpuszczoną i wystudzoną margarynę. Do ciasta dokładamy przecier z dyni-wyrabiamy. Formujemy pączki, dokładając do środka domową konfiturę z dzikiej róży lub dżem.

Uformowane pączki wielkości jabłka pieczemy na rozgrzanym tłuszczu. Odsączamy na papierze i ewentualnie obsypujemy cukrem pudrem lub lukrujemy.

Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich „JAGNA” z Tłuchowa (powiat lipnowski)