

## **Placki z ciasta kluskowego pieczone na fajerkach**

### **Składniki:**

- mąka pszenna z własnego ziarna, mielona w lokalnym młynie – młyn w Pieraniu, teraz w Krzywosądku
- jajka kurze – kury swojego chowu
- woda przegotowana, ostudzona
- sól

### **Przygotowanie:**

Mąkę przesiać przez drewniane sitko o małych oczkach.

Na drewnianej stolnicy rozsypać garść przesianej mąki, wbić do mąki 2 jajka, dodać szczyptę soli. Połączyć ręcznie składniki i zagnieść ciasto. W trakcie zagniatania dodawać ćwiartkę wody.

W zależności od konsystencji powstałego ciasta - mąki dodawać i wgniatać tyle, aby powstało elastyczne, dosyć twarde ciasto.

Gotowe, zagniecione ciasto podzielić na kilka części. Z każdej części uformować ręcznie placek i rozwałkować drewnianym wałkiem na stolnicy podsypując z dwóch stron mąką (aby ciasto nie przyklejało się do wałka i stolnicy). Rozwałkowane placki odkładać na bok (np. na posypane mąką ściereczki) aby trochę przeschły.

Po przeschnięciu placki rozwałkować, pokroić nożem na podłużne paski o szerokości ok. 4-5 cm. Brzegi dużych placków (skrajne paski o nieregularnym kształcie), które nie będą krojone na kluski kłaść na rozgrzane, oczyszczone fajerki pieca węglowego (brzeg fajerek) i przypiekać z obu stron. Przypiekać tak długo, aż stwardnieją i uzyskają złocisty kolor, a powstałe podczas przypiekania „bąble” popękają i zbrązowieją.

*Renata Dzik, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobrze (powiat radziejowski)*