

Parowańce z dżemem - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 5 dag drożdży
2. - 1,5 szklanki mleka
3. - 6 łyżek cukru
4. - 1 torebka cukru waniliowego
5. - 1 jajko
6. - ok. 0,5 kg mąki
7. - szczypta soli

Sposób przyrządzenia:

Drożdże rozpuścić z ciepłym mlekiem, dodać cukier i wsypać tyle mąki, aby powstała konsystencja bliska gęstej śmietanie. Przykryć i zostawić do wyrośnięcia na ok. 20 min. Następnie dodać do tego jajka, sól, cukier waniliowy i tyle mąki, aby powstało ciasto, z którego da się lepić kulki. Ciasto formować w kulki wielkości dłoni, które można nadziewać dżemem lub śliwkami. Gotować na parze ok 10 min. Polecam podawać z sosem owocowym.