

Oponki



Pączuszki w formie donatów, z dziurką, smaczne, pulchne i niezbyt słodkie; dopiero po polukrowaniu nabierają słodyczy. Na pewno spodobają się i zasmakują dzieciom, ale i dorośli nie będą mogli się im oprzeć. Z podanych proporcji wychodzi około 35-38 sztuk.

Składniki na ciasto:

- 250g mąki pszennej
- 75g margaryny Kasia
- ćwierć szklanki wody
- ćwierć szklanki letniego mleka
- 1 żółtko
- 10g świeżych drożdży
- 25g cukru
- szczypta soli

Pozostałe składniki:

- cukier puder do przygotowania lukru (ok. szklanka)
- olej do smażenia
- ręcznik papierowy do osączania

Wykonanie:

1. Drożdże rozkruszamy i rozpuszczamy w letnim mleku.
2. W misce mieszamy ze sobą mąkę, cukier i sól. Dodajemy rozpuszczone drożdże, wodę oraz żółtko.
3. Kasię rozpuszczamy i odstawiamy, by ostygła.
4. Składniki zagniatamy w misce tak, by wszystko się połączyło i wyszło gładkie ciasto.
5. Dolewamy do miski z ciastem przestudzoną Kasię (może być letnia) i zagniatamy ciasto do chwili, gdy wypije ono cały tłuszcz.
6. Przekładamy je wówczas na blat i dokładnie zarabiamy, aż zaczną swobodnie odchodzić od rąk.
7. Wkładamy ciasto do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 50-60 minut.
8. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 1cm. Wykrawamy z niego kółka (szklanką lub foremką), w środku robimy dziurkę (kieliszkiem lub mniejszą foremką) i odkładamy na bok. Z resztek znowu zagniatamy ciasto, znowu wałkujemy, itd.
9. Kiedy mamy naszykowane już wszystkie oponki, rozgrzewamy w garnku olej (najlepszy jest szeroki garnek), wkładamy oponki po 3-4 sztuki (tak, by swobodnie pływały) i smażymy na złoto z obu stron.
10. Wyjmujemy, osączamy na papierowym ręczniku. Jeszcze ciepłe można polukrować albo poczekać do ostygnięcia i posypać cukrem pudrem.
11. Lukier przyrządzamy z cukru pudru i wody, dodając do cukru po troszku wodę i ucierając na gęstą, ale płynną masę.