Faworki



Rewelacyjny przepis na faworki, chowają się przy nim wszelkie kupne chruściki, na ogół grube i wcale nie kruche, smażone na oleju. Prezentowane tu przeze mnie faworki pochodzą z mojego rodzinnego domu i były tradycją Tłustego Czwartku. Są kruche, wręcz rozpływają się w ustach, cieniutkie, po prostu palce lizać.

Składniki:

- 300g mąki pszennej
- 4 żółtka
- 1 całe jajko
- 5 łyżek gęstej śmietany (może być 18%)
- 1 łyżka spirytusu lub czystej wódki
- szczypta soli

Dodatkowo:

- smalec do smażenia (ok. 4-5 kostek po 200g)
- ręczniki papierowe do osączania
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Z podanych składników zagniatamy elastyczne ciasto, powinno odchodzić bez problemu od rąk.

2. Z ciasta wałkujemy cienkie placki, kroimy na paski, w środku każdego robimy nacięcie (radełkiem lub nożem). Przeplatamy, tzn. przekładamy jeden z końców faworka przez nacięcie i lekko pociągamy.

3. Smażymy po 5-6 sztuk na mocno rozgrzanym smalcu, na niedużym ogniu, z obu stron. Wyjmujemy na papierowe ręczniki do osączenia. Zimne posypujemy cukrem pudrem.