

Pączusie z nadzieniem pieczarkowym

Ciasto

składniki:

1 kg. mąki

10 dk. drożdży

½ l. mleka

10 żółtek

¼ kostki margaryny

szczypta soli

tłuszcz do smażenia

Do miski wsypać mąkę dodać ciepłe mleko z drożdżami, dodać ubite żółtka i roztopionym tłuszczem oraz sól. Wszystko razem dobrze wyrobić.

Nadzienie

2 kg Pieczarków

8 serków śmietankowych topionych

Przygotowanie

Pieczarki zblanszować odcedzić, dodać śmietankę pieprz sól i cebulkę. Gotować do miękkości na koniec dodać serki topione.

Nakładać do ciasta drożdżowego jak pączki. Piec w gorącym tłuszczu. Po upieczeniu posmarować keczupem i posypać startym serem.