



Samo najlepsze!

# Proziaki z musem z bryndzy i dżemem

## Składniki

300 g przesianej mąki

szczypta soli

1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej

szczypta cukru

200 ml maślanki

jajko "zerówka"

## Opis przygotowania:

Mąkę wsypujemy do dużej miski. Dodajemy sodę, cukier oraz sól, mieszamy dokładnie. Jajko roztrzepujemy i łączymy z maślanką, następnie dodajemy do mąki. Dokładnie mieszamy, a następnie wyrabiamy ciasto ręką. Jeśli jest taka potrzeba, dodajemy więcej mąki tak, aby można je było swobodnie wyrobić ciasto na stolnicy.

Ciasto odstawiamy na 30 minut oprószone mąką i przykryte ściereczką, żeby mogło odpocząć.

Następnie podsypujemy mąką, wałkujemy na placek o grubości 1,5 cm i szeroką szklanką wycinamy koła. Smażymy na suchej patelni przez kilka minut z obu stron, tak aby bułeczki lekko się zrumieniły, powiększyły i upiekły w środku.

