

Vizenkőtt és szalagáré...

Írta: Meseház

2012. május 02. szerda, 15:43 -

Vizenkőtt és szalagáré

SPÓROLJON VELÜNK! A házisütemények olcsók és



A Csabai Szlovák Klub tagjai, Bencsik Andrásné és Lipták Mihályné a napokban szalagárét sütöttek,

A Csabai Szlovák Klub háziasszonyai hagyományörző foglalkozásukon anyáik, nagynyáik receptjei alapján süteményeket készítettek. A jegeskát (jegeskét) vagy népies nevén a vízenkőttet a szegény ember süteményének tartották, ugyanakkor

nyi liszt, amennyit felvesz a tészta, valamint dió és cukor.

Az alapanyagokat jól összedolgozzuk. Annyi lisztet teszünk bele, hogy a tészta olyan kemény legyen, amit nyújtani lehet, három milliméter vastagra nyújtjuk. Különböző formákat szaggatunk belőle

nál tojás, liszt és kristálycukor kell hozzá, valamint egy csipet só, mag sütőpor és baracklekvár. A hozzávalókból piskótát készítenek, amit a lekvárral megkennek, és még melegen feltekernek.

■ A szalagáré nem munkaigényes, 20 perc alatt megsül, hidegen is fogyasztható.

hókifli a korról korról kennek, ez a sütemény szlovák

Vizenkőtt és szalagaré...

Írta: Meseház

2012. május 02. szerda, 15:43 -
