



Ideen für die Faschingszeit



Bei unseren polnischen Nachbarn werden zum „fetten Donnerstag“ des Karnevals „Faworki“ verspeist. Dieses einfache Rezept lässt sich wunderbar mit Kindern umsetzen.

Pomysły na karnawał



Podczas karnawału, w „tłusty czwartek“, nasi polscy sąsiedzi jedzą „faworki“. Ten prosty przepis można wspaniale wykorzystać do pracy z dziećmi.

Ideje na masopust



U našich polských sousedů se o karnevalu na „tlustý čtvrtek“ jedí „faworki“. Tento jednoduchý recept můžete skvěle zvládnout s dětmi.





Przepis: Faworki (niem. Liebesschleifen)

Składniki:

200 g mąki
1 banan*
3-4 łyżki kwaśnej śmietany
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 szczypta soli

500 g tłuszczu (smalec lub masło
klarowane) do smażenia

cukier puder z wanilią do posypania

*W tradycyjnym polskim przepisie zamiast
bananów daje się 3 żółtka.

Przygotowanie:

Przesianą mąkę mieszać z kwaśną śmietaną. Zgnieść
banana i delikatnie domieszać. Dodać proszek do
pieczenia i sól. Wyrobić wszystkie składniki na zwarte
ciasto. Za pomocą wałka rozwałkować ciasto bardzo
cienko na posypanej mąką powierzchni roboczej.
Pociąć na paski o długości 15 cm i szerokości 3 cm.
Każdy pasek należy naciąć na środku na długości 5-6
cm i przeciągnąć przez nacięcie końcówki, tworząc
kokardkę. Rozgrzać tłuszcz we frytownicy (lub garnku)
do 180°C. Piec kokardki ciasta unoszące się na
wrzącym tłuszczu na złoty kolor. Wyjąć i zostawić do
odcieknięcia na papierze kuchennym. Posypać cukrem
pudrem i podawać.

