**FRITOLE - PĄCZKI WŁOSKIE**

**SKŁADNIKI:**

* 100 G [RODZYNEK](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-rodzynki)
* 600 G [MĄKI PSZENNEJ](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-m%C4%85ka%2Bpszenna)
* SZCZYPTA SOLI
* 150 G [CUKRU](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-cukier)
* 3 [JAJKA](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-jajko)
* 30 G ŚWIEŻYCH [DROŻDŻY](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-dro%C5%BCd%C5%BCe)
* 600 ML [MLEKA](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-mleko)
* [OLEJ](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-olej) DO SMAŻENIA
* 100 G [CUKRU](http://ugotuj.to/ugotuj/skladniki_podst-cukier) PUDRU

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

RODZYNKI ZALEWAMY GORĄCĄ WODĄ, ODSĄCZAMY.
PRZESIEWAMY MĄKĘ, DODAJEMY SÓL, CUKIER, JAJKA, DROŻDŻE
I RODZYNKI.
WYRABIAMY GŁADKIE CIASTO, STOPNIOWO DOLEWAJĄC MLEKA. GOTOWE CIASTO PRZYKRYWAMY ŚCIERECZKĄ I ODSTAWIAMY W CIEPŁE MIEJSCE DO WYROŚNIĘCIA.
GDY WYROŚNIE, JEDNĄ ŁYŻKĄ NABIERAMY PORCJE CIASTA, A ZA POMOCĄ DRUGIEJ ŁYŻKI ZSUWAMY JE DO ROZGRZANEGO W GŁĘBOKIM RONDLU OLEJU.
SMAŻYMY Z OBU STRON, ODSĄCZAMY NA PAPIEROWYM RĘCZNIKU, POSYPUJEMY CUKREM PUDREM.