

Mrowisko

Składniki na ciasto:

400 g mąki pszennej (tortowej)

4 jajka

0,5 łyżeczki soli (łyżeczka do jajek)

1 łyżka spirytusu lub wódki



Składniki na syrop:

70 ml wody

30 g masła lub margaryny

1,5 łyżki cukru

180 g miodu

Dodatkowo:

Miseczka rodzynek

Miseczka maku

1 litr oleju rzepakowego do smażenia

Wykonanie:

Do miski dajemy jajka, sól oraz spirytus lub wódkę. Mikserem mieszamy, aż jajka podwoją swoją objętość. Odstawiamy mikser. Dosypujemy mąki i wszystko mieszamy łyżką. Następnie przetrzujemy ciasto na stolnicę obsypaną mąką i wyrabiamy, aż będzie gładkie i sprężyste. Ciasto przykrywamy miseczką i odstawiamy na 30 min. Następnie ciasto rozwałkowujemy na grubość około 1 mm. Kroimy np. w kwadraty większe i mniejsze.

W międzyczasie rozgrzewamy olej do temperatury 180°C. Pokrojone ciasto wrzucamy do rozgrzanego oleju i smażymy z każdej strony po około 1 – 2 min. Smażymy na złoty kolor

(czas smażenia zależy od temperatury oleju). Usmażone ciasto wykładamy na ręcznik papierowy, by odsączyć z nadmiaru oleju.

Gdy mamy już usmażone wszystkie kawałeczki ciasta, zabieramy się z przygotowanie syropu. W rondelku podgrzewamy wodę, masło, cukier oraz miód. Co jakiś czas mieszamy. Gdy doprowadzimy do wrzenia, gotujemy na małym ogniu jeszcze przez około 10 min. Następnie wyłączamy gaz i lekko studzimy. Syrop podczas polewania ciasta musi być ciepły.

Gdy mamy przygotowany syrop zabieramy się do układania mrowiska.

Na talerzu układamy pierwszą warstwę ciasta, najlepiej te większe kawałeczki, polewamy ją syropem i posypujemy rodzynkami i makiem. Czynność powtarzamy, aż do wykończenia wszystkiego ciasta. Mrowisko gotowe, a ja mogę życzyć tylko smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

