Drożdżowe świderki z kminkiem

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 30 dag
- drożdże - 3 dag
- żółtko - 1 szt.
- mleko - 3/4 szklanka
- cukier - 1 łyżeczka
- margaryna - 8 dag
- kminek - 1-2 łyżeczka
- ser żółty starty - 1-2 łyżka
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć do miski, wymieszać z cukrem i łyżką ciepłego mleka, pozostawić aż zaczną rosnąć. Następnie dodać resztę mleka, sól, żółtko, mąkę i wyrobić ciasto. Pod koniec dodać rozpuszczoną, przestudzoną margarynę, jeszcze wyrobić. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na stolnicę, rozwałkować na grubość 6-7 mm, posypać, kminkiem i lekko przycisnąć wałkiem. Następnie pokroić w paski szerokości 1 cm, Skręcić razem po dwa paski, pokroić na kawałki o długości 10 cm i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Gdy świderki podrosną posmarować białkiem i posypać żółtym serem. Włożyć do piekarnika i piec około 15 minut w temp 180 stopni.