




Ptaki Świętego Antoniego

 FAMILY

Polecane na: [desery](#), [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 5 porcji

Składniki:

mąka typ 00 - 1 kg
proszek do pieczenia - 15 g
stopiony smalec - 250 ml

białe wino (półśłodkie lub półwytrawne) - 350 ml
cukier - 100 g

Dodatkowe info:

Bułeczki z winem.
Zgodnie z włoską tradycją, 17 stycznia, w rejonie Abruzji, przyrządzane są pyszne słodczyce. Są to małe bułeczki czy ciastka w kształcie ptaków. Nadziewane są czekoladą, figami, dżemem. Moje bułki to duże ptaki z kilograma mąki otrzymałam 5 ptaków. Trzy nadziałam gęstym dżemem z orzechami i skórka cytrynową. Ale ciężko było takie duże ptaki w całości dobrze upiec, więc podaję Wam łatwiejszy przepis na bułkowe ptaki bez nadzienia. Nawet takie są bardzo pyszne a podawane są z kwaśnym dżemem lub kremem czekoladowym. Ale zawsze można pokusić się na takie z nadzieniem. Takie ptaki to doskonały wypiek na nasze Wielkanocne stoły.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Porcja na 5 sporych ptaków:

W misce wymieszać płynny smalec, wino i cukier. Stopniowo dosypywać mąkę wymieszaną z proszkiem. Początkowo mieszać łyżką, z ostatnią porcją mąki ciasto przełożyć na stolnicę i ugniatać aż będzie gładkie. U mnie zostało część mąki do podsypywania bo ciasto miało już dobrą konsystencję. Ciasto podzielić na 5 części po ok. 335 g i przykryć ściereczką. Każdą część zrolować w wałek, odciąć niecałe 1/3 wałka na skrzydła i odłożyć. Resztę zrolować w ok. 50 cm wałek i zawiązać w supeł. Z końcówek uformować ogon i głowę z dziobem.

KROK 2: Skrzydła:

Odłożony kawałek rozwałkować na prostokąt ok. 18 X 9 cm. Środek powinien być nieco cieńszy i zwinąć go w harmonijkę, a boki ponacinać nożem. Ptaka ułożyć na blasze z papierem do pieczenia, ogon ponacinać nożem. W środek wcisnąć skrzydła i rozłożyć ponacinane piórka. W głowę wbić goździki. Bułki ptaki piec w 170 C minimum 30 minut. Po 15

minutach, srebrną folią przykryć ogon i skrzydła. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Dla odważnych ptaki z nadzieniem. Gęsty kwaskowy dżem 450 g, prażone orzechy 40 g, skórka z cytryny. Porcję ciasta trzeba rozwałkować 50 X 10 cm, rozłożyć nadzienie i zwinąć. Pieczemy w 165 C i trochę dłużej. U mnie jeden w środku był lekko niedopieczony.