Kreplik już zjedzony?

Data publikacji: 16.02.2012 7:00

Dziś Tłusty Czwartek. Dzień, w którym nie ma diety i króluje obżarstwo. Zjadłeś już swojego kreplika?

Krepliki czyli pączki nadziewane powidłem znikają dziś ze stołów w zatrważającym tempie. Bo dziś święto kreplików i łasuchów. Jak zapewniają górale te wislańskie krepliki, bez cukierniczych eksperymentów są najlepsze pod słońcem. Dlatego też od lat wybiera się tu te najlepsze w konkursie beskidzikich kreplików. Czytaj: Usmaż, przynieś, wygraj

W Ustroniu natomist kreple będą jeść. Im więcej tym lepiej!Czytaj więcej:Pęknie rekord albo zawodnik

Oryginalne beskidzkie krepliki muszą mieć w środku nadzienie z powideł. Niedopuszczalne jest np. nadzienie z różą czy adwokatem. W Beskidach od zarania królowały kreple z nadzieniem śliwkowym, bo to właśnie śliw było pełno na zagrodzie.

Krepliki smażone są na smalcu, do ciasta dodawany jest spirytus, aby były mniej tłuste. Nadzienie wydziela się łyżeczką następnie zawija. Nie wolno kreplików szprycować, bo jak mówią górale to profanacja.

Jeśli chcecie dziś sami wykonać beskidzkie kreple. Portal OX.PL przygotował specjalnie dla czytelników sprawdzony przepis na krepliki:1kg mąki, 12 żółtek, 5 dag cukru, 10 dag drożdży, 12 dag masła, pół litra mleka, kieliszek spirytusu. Ciasto z przygotowanych składników zagniatamy. Najlepiej robią to panowie, także gospodynie powinny w tym celu zaprosić mężów do kuchni. Zagniecione ciasto pozostawiamy w ciepłym miejscu. Następnie formujemy pączki zalecając się do wskazówek wspomnianych powyżej (nadzienie wydzielamy łyżeczką). Pączki smażymy na gorącym smalcu! Następnie posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!