

Podpłomyki z ciasta kluskowego

Składniki:

- 1/2 kg mąki pszennej,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 2 jajka,
- 1 szklanka ciepłej, przegotowanej wody

Sposób wykonania:

Ciasto robimy jak na makaron. Mąkę usypujemy w kopczyk na stolnicy i robimy w niej dołek, w który wsypujemy sól, wbijamy jajka i wlewamy trochę wody. Zagniatamy ciasto jak na makaron, stopniowo dodając wodę do uzyskania odpowiedniej konsystencji i posypując w miarę potrzeby mąką. Wyrobite ciasto nie może być zbyt twarde ani zbyt miękkie. Z ciasta formujemy wałek i kroimy na kawałki grubości 3-5 cm. Wałkujemy na stolnicy na cienkie, podłużne placki. Placki kroimy na paski ok 5 cm.

Pieczemy na średnio rozgrzanej płycie kuchni węglowej po obu stronach.

Źródło: " Smaki dzieciństwa - pieczywo codzienne i obrzędowe regionu łowickiego." Wydawca: Muzeum w Łowiczu.

Przepis podany przez Apolonię Szymańską, ur. w 1919r.

Wykonany przez Alinę Ostrowską z Krosnowy.