

Sodzioki

Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej,
- 2 szklanki zsiadłego mleka,
- 2 płaskie łyżeczki sody,
- 1 jajko,
- szczypta soli

Sposób wykonania:

Z mąki, soli, zsiadłego mleka, żółtka (białko pozostawiamy do smarowania), sody i cukru zagniatamy ciasto. Formujemy gruby wałek i duże kawałki. Każdy kawałek wałkujemy na placek o grubości ok. 1 cm. Placek kroimy w paski, a paski w romby. Każdy romb nacinamy na wierzchu. Układamy ciastka na brytfannie i pozostawiamy wyrośnięcia. Wyrośnięte smarujemy roztrzepanym białkiem i sypiemy grubym cukrem. Pieczemy na złoty kolor.

Sodzioki możemy upiec bez cukru, wtedy podajemy je z miodem lub polewamy śmietaną i posypujemy cukrem.

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

Przepis pochodzi z Rogóżna i Pilaszkowa, wykonywany jest od początku XX wieku.

Podany przez Mariannę Kucińską, ur. w 1909 roku.

Wykonanie: Teresa Kaczor z Pilaszkowa.