

# Gmina Zgierz na widelcu

## Przepisy na zapusty



# Faworki Babci Danusi

Michał Ratajczyk



**R**adosnego czasu karnawału nie wyobrażamy sobie bez przepysznych faworków.

Chrupiące, idealnie wysmażone, przyprószone cukrem pudrem – po prostu rozpływają się w ustach i aż trudno uwierzyć, że powstają z tak prostych składników. Można je przygotować w zaledwie półtorej godziny. Dobrze zrobić z podwójnej, a nawet potrójnej porcji, ponieważ z talerza znikają w mgnieniu oka □

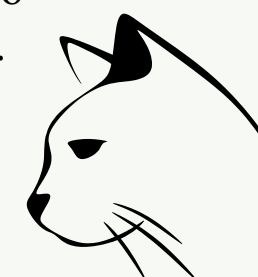
Faworki można przechowywać w temperaturze pokojowej i nawet po kilku dniach nie tracą nic ze swojego smaku, a niektórzy twierdzą, że są wtedy jeszcze lepsze. Tylko komu uda się oprzeć tak długo przed pokusą ich natychmiastowego zjedzenia.

Polecamy  
sprawdzonego przepis  
od Babci Danusi!



## Thusty czwartek

Na ziemi łęczyckiej, do której historycznie należą tereny naszej gminy, w ostatni czwartek karnawału jadło się suto i tłusto. Nawet w najbiedniejszych domach wyciągano zapasy mięsa, bo postu ściśle przestrzegano. Zgodnie więc z powiedzeniem należało *tyle razy spróbować słoniny i boczku, ile razy kot ruszył ogonem.*



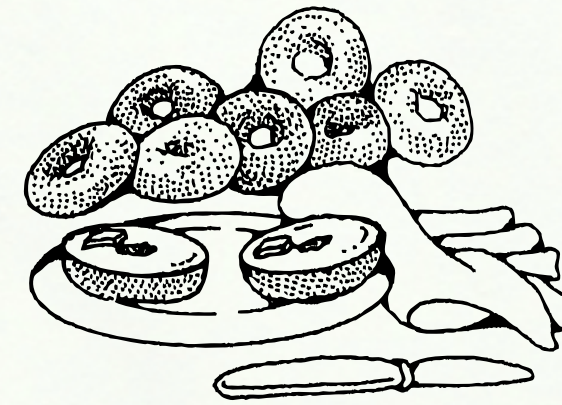
## Zapusty

Zapusty to staropolska nazwa karnawału poprzedzającego wielki post, który trwał aż do Wielkanocy. Dlatego czas ten spędzano na hucznych zabawach, tańcach i biesiadowaniu w gronie rodziny oraz sąsiadów.





# Faworki Babcini Danusi



## Składniki

1,5 szklanki mąki  
4 duże żółtka  
2 czubate łyżki  
stołowe śmietany 18%  
2 stołowe łyżki spirytusu  
600g smalcu do smażenia  
cukier puder do posypania



do 90 minut

## Dobra rada



*W trakcie wałkowania /smażenia pozostałe ciasto oraz już przygotowane faworki najlepiej trzymać przykryte ściereczką bądź folią spożywczą, aby uniknąć wysychania.*

## Przygotowanie

Mąkę, żółtka, śmietanę i spirytus wymieszać w misce. Zagniataj porządnie rękoma przez około 10 minut. Potem ubijaj ciasto wałkiem przez ok. 15 minut, co jakiś czas zagniatając w kulkę. Dzięki temu będzie się łatwiej wałkować. Rozdziel ciasto na mniejsze części. Każdą wałkuj bardzo cienko na stolnicy, a następnie potnij w paski wg uznania. Nożykiem zrób nacięcie na środku każdego paska i „przewlec” przez nie jeden koniec paska uzyskując kształt faworka. Rozgrzej smalec na głębokiej patelni lub rondlu. Kontroluj temperaturę. Jest dobra, gdy po wrzuceniu faworka do kąpiel, zaczyna on mocno skwierczeć i od razu powstają na nim pęcherze powietrza. Wrzucaj po kilka faworków na raz, tak aby pływały obok siebie i smaż krótko z każdej strony. Uważać aby się nie przypaliły, smaż maksymalnie 30 sekund po obu stronach. Gdy faworki będą złociste, wyjmij je na naczynie wyłożone ręcznikiem papierowym (wchłonie on nadmiar tłuszczu).

Usmażone faworki po przestygnięciu oprószyć cukrem pudrem. Podawać z ulubioną kawą lub herbatą.