

Przepis na PĄCZKI

Składniki:

550 g mąki pszennej

50 g drożdży świeżych

250 ml mleka

50 g cukru

4 żółtka

3 łyżki masła

łyżeczka alkoholu

dżem

1 szklanka cukru pudru

ok. 2 łyżki wody lub soku z cytryny

olej do smażenia

W podgrzonym, ciepłym mleku z cukrem rozpuszczamy drożdże. Po 15 minutach wszystkie składniki ciasta mieszamy razem i wyrabiamy ciasto tak długo, aby było gładkie. Wkładamy do miski i odstawiamy na 1 godzinę. Miskę przykrywamy ściereczką lub folią spożywczą.

Po tym czasie dzielimy ciasto na części, każdy kawałek rozplaszczamy lub walcujemy na małe kółko. Na środek nakładamy dżem i łączymy brzegi jak sakiewkę. Odstawiamy do wyrośnięcia jeszcze na 30 minut.

Następnie smażymy na rozgrzanym tłuszczu tak długo, aby z obu stron nabrały ładnego, lekko brązowego koloru. Po wystudzeniu pączków przygotowujemy lukier, dodając do cukru pudru wodę lub sok z cytryny.
SMACZNEGO!

LISTA ZAKUPÓW (ceny w g rudniu 2014 r.)

Mąka pszenna - za 1 kg	2,24 zł		o 7,8%
Drożdże piekarskie, prasowane - za 100 g	1,07 zł		o 0,9%
Jaja kurze świeże - za 1 szt.	0,50 zł		
Mleko krowie spożywcze o zawartości tłuszczu 3-3,5%, sterylizowane - za 1 l	2,98 zł		o 2,4%
Cukier biały kryształ - za 1 kg	2,00 zł		o 34,6%
Cukier puder - za 500 g	2,48 zł		o 8,8%
Masło świeże o zawartości tłuszczu ok. 82,5% - za 200 g	4,27 zł		o 7,4%
Olej rzepakowy produkcji krajowej - za 1 l	5,78 zł		o 10,4%
Spirytus rektyfikowany, ok. 95% - za 500 ml	47,25 zł		o 10,8%
Dżem - za 360 g	4,86 zł		o 0,6%
Cytryny - za 1 kg	5,80 zł		o 0,7%

wzrost/spadek/brak zmiany ceny w stosunku do grudnia 2013 r.

PRZECIĘTNE MIESIĘCZNE SPOŻYCIE NA 1 OSOBĘ W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH W 2013 R.

Mąka pszenna	0,70 kg	Cukier	1,20 kg
Jaja	12,39 szt.	Masło	0,23 kg
Dżem, marmolady i miód	0,12 kg	Mleko	3,66 l