

Žagariņi.



Sastāvdaļas

500 g kviešu miltu

6 ēd. k. krējuma

5 ēd. k. cukura

2 olas

1/2 tēj. sodas

1 šķipsna sāls

eļļa cepšanai

Pūdercukurs pārkaisīšanai

Iesit bļodā olas, pievieno sāli, cukuru un visu samaisa. Pēc tam pievieno skābu krējumu, kas samaisīts ar sodu, visu samaisa. Tad pakāpeniski pievieno kviešu miltus un samīca kamēr mīkla paliek stingra.

Mīklu izveltnē, sagriež 4 - 5cm platās strēmelēs un tad griež rombiņus. Rombiņam viducī ar nazi iegriež caurumiņu. Pēc tam vienu galu izver cauri, it kā sasiētu cilpiņu.



Veidošana ir tas piņķerīgākais process, jo jāsteidz, tāpēc, ka eļļa jau karsta!

Sagatavotos cepumus liek sakarsētā eļļas traukā un vāra gaiši brūnus. Atdzisušus kārto traukā un pārkaisa ar pūdercukuru.

Labu apetīti!

Šis bija manas bērnības našķis, ko skolas laikā es gatavoju ļoti bieži. Tagad... es pat recepti biju aizmirsusi! Taču receptes var atrast pavārgrāmatās, internetā. Manā un varbūt arī jūsu recepšu kladēs.