



Pănași cu brânză de vaci și griș

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

350 g	brânză de vaci	1	ou
2 linguri	de zahăr		coajă rasă de lămâie
1 linguriță	extract pur de vanilie	3 linguri	făină
2 linguri	griș	100 g	pesmet
25 g	unt	50 g	zahăr brun

Instructions

Pănașii fierți au o origine destul de veche, din timpurile Imperiului Austro-Ungar. De acolo i-au preluat și cei din Ardeal și Banat, unde sunt cel mai adesea întâlniți.

Pasul 1. Amestecă brânza cu oul, cele 2 linguri de zahăr, coaja de lămâie și extractul de vanilie.

Pasul 2. Cerne făina de doua ori, apoi adaugă grișul și amestecă-le cu aluatul de brânză, până când compoziția devine omogenă și nelipicioasă.

Pasul 3. Într-o tigaie de teflon, topește puțin untul, amestecă pesmetul și lasă-l să se rumenească, până când devine auriu.

Pasul 4. Adaugă zahărul brun și ia de pe foc.

Pasul 5. Între timp, într-o oală, pune la fiert 2 litri de apă, cu o linguriță de sare.

Pasul 6. Pe un blat de lucru presărat cu făină, formează din aluat biluțe de mărimea unei nuci. Când apa începe să fiarbă, micșorează flacăra, apoi, cu o spatulă, introdu biluțele de aluat și lasă pănașii să fiarbă până se ridică la suprafața apei.

Pasul 7. Scoate pănașii fierți cu o lingură cu găuri, lasă-i să se scurgă, apoi tăvălește-i prin pesmet.

Servește-i calzi, ca atare, sau, dacă preferi, cu dulceață ori miere.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

