

Papanasi cu dulceață și smântana

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 08 Octombrie 2011 06:47 - Ultima actualizare Sâmbătă, 08 Octombrie 2011 09:54



Ingrediente: (pentru 5 papanasi, dar la fel de bine din aceleasi cantitati se pot face 6 doar cu ceva mai mici)

250 de grame de branza de vaci bine scursa de zer
1 lingurita rasa de sare
1 lingurita de scortisoara
1 lingurita de praf de copt

1 plic de zahar vanilat (eu am pus zahar vanilat brun, cu vanilie naturala)

2 oua intregi

230-270 de grame de faina
optional, coaja rasa de lamaie

in plus: ulei din abundenta pentru prajit (minimum jumatare de litru) faina pentru presarat planul de lucru

pentru servit: dulceață după gust (eu am folosit de afine, producție proprie) smântana de preferință nefermentată (sa nu fie acra) care se poate indulci usor cu zahar pudră zahar pudră, praf de scortisoara (optional)

Preparare:

Intr-un castron se punе branza, sarea, zaharul vanilat și scortisoara (daca adaugati și coaja rasa de lamaie, acum e momentul). Se adauga și o lingurita de praf de copt. Se maruntește totul cu furculita și se omogenizează, apoi se adauga cele două ouă.

Se omogenizează ouale și branza, apoi se adaugă faina și se începe să se înglobeze cu o lingură, apoi se ia la framantat..

Cantitatea finală de faina absorbită poate să varieze usor în funcție de marimea ouălor, de gradul de umiditate al branzei și de puterea de a îngloba lichidul a fainii. Mie mi-au intrat întotdeauna între 230-250 de grame, uneori a fost nevoie de o lingură în plus pentru a obține un aluat care nu nu trebuie să se lipească de mâini, dar nici nu trebuie să fie tare. Se presără planul de lucru cu faina pentru ca aluatul să nu se lipească.

Aluatul se imparte în 5 bucăți mari soare, pentru papanasi, și 5 bucăți mai mici pentru binecunoscutul mot (repet, se pot face din aceeași cantitate 6 papanasi chiar în destulatori).

Bucatile mici se modelează în formă de bilă, cele mari se rotunjesc, se turtesc și cu ajutorul degetelor se formează la mijloc o gaura care se largeste usor, permitând papanasilor să se facă bine în interior în timpul prajirii.

Pentru prajit, ideal este un vas de fontă sau o crătită cu fundul mai gros. Se toarnă în vasul ales uleiul (trebuie să aibă o adâncime în vas de cel puțin 5-6 cm.) și se încinge pe foc potrivit pana cand o bucatica mica de aluat plonjata în vas formează imediat bule de aer în jurul ei și plutesc deasupra uleiului, apoi se micsorează focul. Se prajesc pe rand papanasii pana cand se rumenesc frumos.

Se scot papanasii pe hartie absorbantă, îndepărând uleiul în exces.

Se servesc papanasii calzi, încăti în smântana și garnisiti cu dulceață.

Ies pufoși și usori, bine facuti, fară portiuni de aluat crud, cu conditia sa nu fie focul prea iute în timpul prajirii. Pe cat de usor și rapid se fac, pe atat sunt de gustosi.