

Имам удоволствието да ми гостува една много талантива дама, която прави впечатление с прекрасните си кулинарни и фотографски умения. Смело мога да твърдя, че тя е една от моите вдъхновителки в кухнята и зад обектива! Рецептите ѝ са вкусни, подбрани с финес, приготвени и сервирани с много любов и професионализъм. За мен е чест и удоволствие да ви представя [Dorota Swiatkowska](#) .



*Рączki са много популярни в Полша и са традиционно ястие след Сирни Заговезни, но могат да се намерят в магазините през цялата година. Най-добрите са прясно приготвените в полските пекарни. Добрата новина е, че можете да ги пригответе и вкъщи, въпреки, че ще отнеме време, но пък си заслужава! Бихте могли да използвате плънка по желание, но най-вкусни са с мармалад от рози (прави се от розов цвят и захар). Поничките по тази рецепта са прекрасни - меки, нежни и много вкусни! Топят се в устата!*

### **Продукти за 45 понички:**

800 гр брашно  
8 жълтъка  
100 гр разтопено масло  
непълна 1/2 чашка захар  
16 гр ванилова захар  
50 гр прясна мая или 25 гр суха мая  
375 мл топло прясно мляко  
1/4 ч.л. сол  
2 с.л. ром  
настъргана кора на 1 лимон - по желание

олио за пържене  
пудра захар за глазурата  
захаросана портокалова кора или счукани орехови ядки  
конфитюр или сладко за пълнеж

### **Начин на приготвяне:**

В голяма купа пресейте брашното и смесете със сухата мая. Прибавете останалите продукти за тестото, като накрая сложете маслото. С помощта на миксер месете тестото 10 минути. Не добавяйте допълнително брашно, тестото трябва да е лепкаво. Оформете го на топка, поставете го в поръсена с брашно купа, покрийте го и оставете да удвои обема си.

Изсипете втасалото тесто на поръсена с брашно работна повърхност. Разточете го на кора с дебелина 1-1,3 см и с помощта на чаша с диаметър 6,5-7 см изрежете поничките. Сложете два кръга един върху друг, подредете ги върху набрашнена повърхност и оставете да втасат.

Изпържете поничките до златисто в загрято до 175 градуса олио. Оставете ги да се отцедят от излишната мазнина върху готварска хартия и ги напълнете с конфитюр или сладко.

### **Глазура:**

200 гр пудра захар  
2-3 с.л. гореща вода

Разбъркайте захарта и водата до получаване на гладка смес - можете да прибавите още

вода или захар.

Намажете още горещите понички с глазура, поръсете с орехови ядки или захаросана портокалова кора.



*Paçzki are very popular in Poland and traditionally eaten on Shrove Thursday, but available in stores all year round . The best ones are eaten fresh from the Polish bakery. But good news is you can make some at home! Making them could take some time but it's definitely worth it. You could make the filling of your choice, but the best are with rose marmalade (the marmalade is made from the crushed pellets or buds of roses with sugar). Paçzki from this recipe are wonderful, very light, tender and absolutely delicious. They just melt in your mouth :)*

Ingredients for about 45 doughnuts:

- 800 g plain flour
- 8 egg yolks
- 100 g unsalted butter, melted
- a little less than 1/2 cup caster sugar with vanilla
- 50 g fresh yeast or 25 g dry yeast
- 1,5 cup lukewarm milk
- 1/4 tsp salt
- 2 Tbs rum
- 1 tsp lemon zest (optional)

Also:

- oil for deep frying
- icing sugar
- candied orange peel or chopped nuts
- jam, for filling

In a large bowl combine flour and dry yeast. Add remaining ingredients, adding melted butter at the end. Knead, by hand or mixer, for about 10 minutes. Dough should be smooth and soft (could be a little sticky). Put in a greased bowl, and cover with a damp towel. Set in a warm place until double in bulk, for 1 - 1,5 h.

Transfer the dough to a board lightly dusted with flour, roll out into 1-1,3 cm thickness sheet. Using 6,5 - 7 cm cutter, cut the dough into circles, wadding up the scraps and re-rolling until all the dough is used. Place on a baking pan dusted with flour. Cover again and let it double in bulk.

Heat oil to 175 degrees C in a deep fryer or wide skillet. Test the temperature by frying a piece of bread; it should bubble and turn golden quickly. Fry 5 or 6 paçzki at a time. Do not crowd as

this lowers the temperature and the doughnuts will absorb too much grease. When one side is golden, flip with a fork to fry the other side. Dough will puff up in the frying. Perfect paçzki are light as air. Drain on paper towels. Fill them with the jam of your choice by squirting about two teaspoons into them with a pastry bag fitted with a doughnut tip.

To make the icing, sift 1 cup icing sugar into a bowl. Mix through 2 tablespoon of water, then gradually add enough water to obtaining a mixture with a suitable consistency to spread. Spread over the doughnuts. Top each of the doughnut with candied orange peel or nuts.

Bon appetit!