400 g mąki, 20 g drożdży, 2 jajka, ok. 1/4 l mleka, 1 łyżka tłuszczu, 1 łyżka cukru

Mąkę przesiać do miski, zrobić dołek, wlać ciepłe mleko, rozkruszone drożdże i szczyptę soli. Odstawić, żeby drożdże się ruszyły. Żółtka utrzeć z cukrem. Gdy rozczyn wyrośnie, dodać żółtka, wyrobić ciasto łyżką, aż ukażą się pęcherzyki. Dodać stopiony tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy dwukrotnie zwiększy objętość wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Można rozwałkować i wykrawać foremką lub kieliszkiem krążki, można odrywać po kawałku i formować kulki. Zostawić przykryte na stolnicy do wyrośnięcia.

Szeroki garnek z wodą obwiązać lnianą ściereczką (lub umieścić na nim sito do gotowania na parze). Wodę doprowadzić do wrzenia. Kłaść wyrośnięte bułki, szczelnie przykryć i gotować kilka minut (5-8 min. w zależności od wielkości). Można podawać gorące z sosami mięsnymi lub owocowymi.

Przepis własny