

Poderane Gače

„Zerrissene Unterhosen“

Dieses kroatische „Nunnichtmehrgeheim – Rezept“ empfiehlt unser Chef de Cuisine zur Verköstigung hungriger Schülerhorden.

Achtung! Gruppendynamischen Effekt einrechnen und eher mehr als weniger machen!

Zutaten (für ca. 6 Personen):

2 dcl Milch

2 dcl Mineralwasser

1 Ei

1 Würfel frische Germ (Hefe)

Ca. 60 dag glattes Mehl

Salz



Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und mind. 2 Stunden lang gehen lassen. Dann kleine Teigstücke abstechen, auf ein Brett legen und noch einmal etwa 1 Stunde lang unter einem Baumwolltuch gehen lassen (siehe Bild).

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Teigstücke flach ausziehen. Ihre Form darf gerne an Teile einer zerrissenen „Untergatze“ unsrer Urgroßeltern erinnern. Poderane Gače im heißen Fett goldbraun frittieren, anschließend leicht salzen und mit Knoblauchbutter oder Sauerrahmdip servieren.

Dobar Tek!

Guten Appetit!

Verein: "Die Lernmanufaktur"

Weitzler 7
A-7572 Deutsch Kaltenbrunn

T: +43 (664) 416 65 62

W: www.die-lermanufaktur.org

M: info@die-lermanufaktur.org

ZVR: 184852103

BIC: BAWAATWW

IBAN: AT13 6000 0801 1011 9163