

Przepis na szódrę Marylki Trombik – Orłowa

600g mąki półgr. 200g gładkiej
120g masła 1 łyżka sadła i 1 łyżka oliwy
6 żółtek + 1 jajko
400ml mleka
63g drożdży (tj 1,5 kostki)
½ łyżki soli.
zarobić ciasto , zostawić do wyrośnięcia
rozciągać kółko i wkładać ugotowane
wcześniej wędzone mięso i kiełbaski.
wszystko przykrywamy ciastem.
Ciasto pomazać roztrzepanym żółtkiem z oliwą
I piec 1 godz.