

„BUSŁOWE ŁAPY”

Przepis Walentyny Marcinowicz z Krasnej Wsi

Składniki na drożdżowe ciasto:

1 kg mąki

½ paczki świeżych drożdży

4 żółtka

½ litra mleka

½ kostki margaryny lub masła (Porada: im więcej dodamy margaryny, tym ciasto będzie bardziej kruche)

½ szklanki mąki

1 szklanka oleju

2 jajka (do posmarowania)

Mąkę wsypać do dużego naczynia, po środku zrobić miejsce na drożdże i zalać je ciepłym mlekiem. Poczekać do rozpuszczenia drożdży.

Żółtka utrzeć z cukrem, a następnie dodać do naczynia.

Rozpuszczoną margarynę bądź masło dodać na końcu.

Ugniatamy ciasto długo, aż zacznie odstawać od naczynia. Odstawić w ciepłe miejsce do urośnięcia.

Następnie uformować czteropalczaste „busłowe łapy” i włożyć do blaszki, uprzednio posmarowanej olejem. „Busłowe łapy” posmarować roztrzepanym jajkiem.

Wstawić do piekarnika na ok. 30 minut. Po wyjęciu ponownie posmarować jajkiem.



„Busłowe łapy” to tradycyjne pieczywo wypiekane na Święto Zwiastowania Najświętszej Maryi Panny (25 marca), mogło mieć kształt bocianich stóp lub narzędzi gospodarskich (soch, bron).

„Busieł” oznacza bociana, który przylatuje na wiosnę.