

Skryliai

Iš kur kilo skryliai?

Skryliai kilę iš itališkos pastos ir į ATR atvežti XVI a. italų kilmės Žygimanto Senojo žmonos Bonos Sforzos.

Produktai:

- 1 kiaušinis
- 1 stiklinė pieno
- 3 stiklinės miltų

Gaminimas

Pirmiausiai aš išplakiau kiaušinį. Į plakinį įpyliau vandens, žiupsnelį druskos ir sudėjau miltus.

Iš pradžių įpyliau dvi stiklines, o po to, vis žiūrėdama, ar nebus per daug, įpyliau miltų, kol tešla jau nebelipo prie rankų.

Ramiai išminkiau tešlą. Gautą tešlą patarčiau padalinti į tris dalis.



Vieną dalį iškočiojau, o kitas dvi- suvyniojau ir padėjau į šaldytuvą. Iškočiotą tešlą susipjausčiau, maždaug, vienodo dydžio rombais, kad visi išvirtų tolygiai. Patarčiau tešlą iškočioti iki 4-5 mm storio.

Galiausiai, skrylius įdėjau virti į pasūdytą verdantį vandenį. Viriau apie 7 minutes.



Adelė I. 7a