



YORKSHIRE PUDDING Z PYSZNYMI DODATKAMI

SKŁADNIKI:

1 szklanka mleka
1 szklanka mąki
8 jajek
1 szklanka oleju
sól

Dodatki:

boczek surowy wędzony Sokolów
pasztet Naturrino
pasty warzywne i hummusy Z Gruntu Dobre

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki (poza olejem) miksować do uzyskania gładkiej konsystencji. Odstawić na 15 minut.
2. Do żaroodpornych foremek do muffinek wlać olej do poziomu połowy głębokości foremek i wstawić na kilka minut do piekarnika rozgrzanego do temp. 200°C. Następnie foremki z dobrze rozgrzanym olejem zalać przygotowanym wcześniej ciastem.
3. Ciasto piec przez 20 minut, aż wyrośnie i pięknie się zarumieni. Gotowy yorkshire pudding podawać z ulubionymi dodatkami: podsmażonym boczkiem, pasztetem, pastą warzywną lub hummusem.