Zucielki (Halina Pezowicz)



Do wykonania ciasta potrzebne są:
- mąka,
- jajka,
- mleko,
- oliwa,
- drożdże

Pierwszym etapem wytworzenia ,,Zucielek” jest przygotowanie ciasta drożdżowego. W tym celu należy połączyć następujące składniki: mąkę, mleko, jajka (białko + żółtko) i oliwę. Ciasto zagnieść. Podczas zagniatania dodać rozpuszczone drożdże.

Do wykonania farszu potrzebne są:
- suszone grzyby,
- cebula,
- przyprawy (sól, pieprz)



Przygotowanie farszu jest kolejnym etapem przy wytwarzaniu ,, Zucielek”. Grzyby namaczamy w letniej wodzie, po upływie 1 godziny odcedzamy i tuszymy razem z pokrojoną cebulką na patelni dodając sól, pieprz. Następnie całość po ostygnięciu przemielamy przez maszynkę.

Trzecim etapem jest formowanie. Ciasto rozwałkowujemy i kroimy w długie paski. W środek wkładamy farsz. Zawijamy.

Tak przygotowane ,, Zucielki” opiekamy ze wszystkich stron z małą ilością oliwy.

"Zucielki" stanowią smakowity dodatek do czerwonego barszczu czy też zupy szczawiowej. Są wytwarzane z pokolenia na pokolenie w Rodzinie Pani Haliny Pezowicz. Z dawien dawna przygotowywane były na różne święta i biesiady rodzinn Są charakterystyczne dla wsi Zucielec położonej w Północno – Wschodniej Polsce w otulinie Biebrzańskiego Parku Narodowego.



