

# Ukrainietiška duona pampushka

Siūlome jums gardų ukrainietiškos duonos receptą!

8 vienetų



Vidutinio sudėtingumo

iki 50 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

- 125 ml vandens
- 2 v.š. cukraus
- 7 g "Dr.Oetker" sausų mielių
- 125 ml pieno
- 100 g sviesto
- 2 a.š. druskos
- 2 vnt. kiaušinių
- 500 g miltų
- 1 vnt. kiaušinių trynių

### Pagardui reikės:

- 5 v.š. aliejaus
- 1 vnt. pluošto nuplautų petražolių
- 3 - 4 vienetų česnako skiltelių
- 1 žiupsnelis druskos

- 1.:**  
Į dubenį įpilkite šiltą vandenį, įberkite mieles ir vieną šaukštą cukraus. Maišykite, kol cukrus ištirps.
- 2.:**  
Prikaistuvyje ant silpnos ugnies pašildykite pieną, sudėkite į jį sviestą maišykite, kol sviestas ištirps.
- 3.:**  
Kiaušinius išplakite su likusiu cukrumi bei druska ir sumaišykite su atvėsusiu pienu ir sviesto mišiniu.
- 4.:**  
Šį mišinį supilkite į dubenį su mielėmis. Viską išmaišykite ir suberkite miltus.
- 5.:**  
Tešlą gerai išmaišykite ir minkykite 5–6 min. Palikite tešlą kilti 2–3 val. kambario temperatūroje – ji padvigubės. Po to delnais suformuokite 8 vienodo dydžio kamuoliukus, sudėkite į skardą ant kepimo popieriaus ir palikite kilti dar apie 1–2 val.



6 6.:

Trynį išplakite su 1 šaukštu vandens. Šiuo mišiniu aptepkite bandeles ir kepkite 200 °C orkaitėje maždaug 20 min.

7 7.:

Pagardui smulkiai sukapokite petražoles bei nuluptas česnako skilteles ir dubenėlyje sumaišykite su aliejumi ir druska. Juo aptepkite iš orkaitės ištrauktą kepinį ir iškart ragaukite. Kuo pagardo daugiau, tuo gardžiau.

Patarimai ir gudrybės

- Pagardui galima naudoti saulėgrąžų, alyvuogių aliejų arba ištirpintą sviestą.
- Kad pagardas įsigertų į kepinį, šį galima subadyti mediniu iešmeliu.

