

Lichiu

Ingrediente

*1/2 kg de faina
sare
drojdie de bere
2 linguri de unt
2 oua
200 g de slanina
1 cana de lapte dulce
1 lingura de malai*

Preparare

*Cerni faina si o pui intr-un castron adanc, pui un praf de sare si drojdie de bere cat o jumatate de nuca. Framanti cu lapte dulce un aluat tare, de paine, lasi sa se odihneasca o jumatate de ceas la rece, dupa care framanti din nou si iar lasi la rece, cu bucati mici de unt asezate peste coca. Scoti si framanti din nou zece minute, ungi cu unt, impaturesti aluatul si intinzi o foaie de 2 cm grosime. Toci slanina de casa, amesteci cu sare si cu doua oua crude, pui peste foaia de aluat asezata pe lopata de paine. Cureti cuptorul, presari locul cu malai, pui foaie de aluat sa se coaca direct pe vatra. Astupi cuptorul cat timp se coace aluatul si scoti cand s-a rumenit,
Servesti lichiul cald, taiat felii mari.*