



## Nalesnik (ponçik)

Naleşnik (Ponçik)



1 bicchiere di te' zucchero semolato  
1 tazza di caffè' olio vegetale  
1 lievita bagnata dimensione di una scatola di fiammiferi  
1 uovo  
1 bicchiere d'acqua mezza calda  
Abbastanza farina  
Qualsiasi marmellata  
1 bicchiere di te' zucchero a velo

- # Si mette lo zucchero semolato nell'acqua mezza calda e si scioglie.
- # Sopra si mette la lievita e si fa aspettare per 10 minuti
- # Si aggiungono farina , olio vegetale e uovo così si avrà un impasto non tanto solido.
- # L'impasto si lascia riposare minimo 1 ora.
- # Dopo aver riposato si divide in 2 pezzi. Ogni pezzo con l'aiuto di rulla si apre in grandezza di un vassoio piccolo.
- # L'impaste aperte si tagliano in 8 pezzi triangolarmente come borek( polpetta) di sigaretta.
- # Nel fianco delle triangoli si mette un cucchiaino di marmellata e poi si ripiegano come borek(polpetta) di sigaretta.
- # Si posano nella teglia oliata e si riposano per 20- 25 minuti nella teglia .
- # Si cuoca nel forno riscaldato 180 gradi per 30 minuti.
- # Dopo aver preso dal forno sopra si sprutta lo zucchero a velo (ancora caldo).

Nota: Nalesnik è un panino di nazione dalla Polonia.