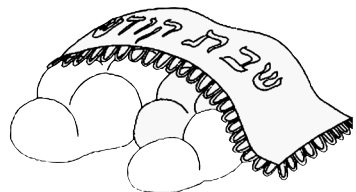


„Beigelių krautuvėlės“ penktadienio Chala

חלה של שבת

Mieles ir cukrų įmaišykite į pusę stiklinės šilto vandens. Įberkite šiek tiek miltų ir palikite 15 minučių. Aliejų, 2 kiaušinus ir druską suplakite, supilkite į mielių tešlą, tada supilkite miltus ir minkykite, kol masė nebelips prie dubens kraštų, jei reikia – pridėkite dar miltų. Kitą dubenį patepkite aliejumi, į jį sudėkite tešlą, uždenkite rankšluosčiu ir šiltai palikite, kad pakiltų. Po 2 valandų ją šiek tiek paspaudykite, padalinkite į du gabalus, paskui iš jų suformuokite po 3 juostas ir supinkite į kasą. Paruoštą kepinį dėkite į riebalais pateptą skardą, uždenkite rankšluosčiu ir palikite pakilti valandai. Orkaitę įkaitinkite iki 190 laipsnių. Kiaušinį suplakite su trupučiu druskos ir cukraus, tepkite pynutes. Barstykite jas aguonomis arba sezamais. Taip pat galite atskiras juostas barstyti zatar prieskoniu ir kitais.



א קלייט פון בייגל
beigelių krautuvėlė