

Oszczypek

Palanica, która często zastępowała Bojkom chleb

Przepis Olgi Hanuszczak

Mąka – 20 dag

Zsiadłe mleko – 100 ml

Jajko – 1 szt

Soda spożywcza – 0,1 g

Do przesianej mąki dodajemy mleko, sól, jajko, sodę i wyrabiamy jednorodne ciasto. Rozwałkowujemy na kształt koła. Kładziemy na gorącą blachę i wstawiamy do dobrze rozgrzanego piekarnika, zapiekamy z obu stron.

„W dawnych czasach oszczypek wypiekano na kapuścianych liściach w piecach opalanych drewnem. Oszczypek podaje się do pierwszych i drugich dań. Może w całości zastąpić chleb. Oszczypka nigdy nie kroimy, lecz odrywamy palcami”.