

# Bustowe łąpy

## SKŁADNIKI

- 25 g świeżych drożdży
  - 1/2 szklanki mleka
  - 3 czubate łyżki cukru
- 1/2 kg mąki pszennej
  - 2 nieduże jajka
    - 75 ml oleju
  - szczypta soli

.....

Podgrzej lekko mleko, wrzuć do niego rozdrobnione drożdże. Rozmieszaj, by drożdże się rozpuściły. Dosyp cukier i 2 łyżki mąki. Pozostaw w ciepłe do wyrośnięcia, ok. 30 minut.

Następnie do miski przesiej resztę mąki, dołóż sól, wlej roztrzepane jajka, olej i wyrośnięte drożdże. Zagnieć ciasto i wyrabiaj kilka dobrych minut. Przykryte ściereczką ciasto zostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około godzinę. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

Gdy ciasto będzie już wyrośnięte, przełóż je na stolnicę, podziel na dwie części. Rozwałkuj na okrągły placek grubości ok. 1 cm. Podziel każdy placek na 8 trójkątów (jak pizzę). Natnij dwukrotnie każdy trójkąt (od zewnętrznej strony placka), tak aby powstały trzy palce bociana, węższy koniec trójkąta uformuj w czwarty palec. Wyłóż łąpy na blachę, posmaruj rozmąconym jakiem lub mlekiem i pozostaw po raz kolejny do wyrośnięcia na 20 minut.

Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 12-15 minut, aż się zrumienią.