Chałka

wg przepisu na strucle z „Kuchni polskiej" modyfikacja (E. Żak)

1 kg mąki pszennej
5 dag drożdży
½ szklanki cukru
3 jajka
½ l. mleka
1 łyżeczka soli
7 dag roztopionego tłuszczu

Mąkę przesiać na miskę, posolić. Drożdże rozpuścić w 1 szklance ciepłego mleka z cukrem, gdy zaczną rosnąć wlać do mąki. Jajka rozmieszać z drugą szklanką mleka, dodać do ciasta i wyrabiać. Na końcu dodać roztopiony tłuszcz i dobrze wyrobić. Zostawić do wyrośnięcia.
Gotowe ciasto wyłożyć na stół. Podzielić na trzy części. Każdą z nich jeszcze raz podzielić na trzy części i ręką uformować wałeczki. Zapleść dobrze sklejając brzegi. Ułożyć na blaszce z papierem i poczekać aż podrosną. Posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem lub kruszonką.
Piec ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do ok. 170'C