

Kreplik - czyli pączek

Data publikacji: 12.02.2010 0:05

□

Powinien być smażony na smalcu ze spirytusem i musi mieć nadzienie z powideł śliwkowych, najlepiej domowej roboty. Tak wygląda prawdziwy beskidzki kreplik – czyli pączek.

Jak co roku, Stowarzyszenie Przyjaciół Miasta IMKO Wisetka wraz z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle zorganizowało Konkurs na „Najlepsze Beskidzkie Krepliki”. Jego piąta edycja odbyła się w kolybie w dolinie Białej Wisetki.

Hanna Blokesz-Bacza