Szczodroki

Składniki:

- 1 duży burak cukrowy,
- 5 dag drożdży,
- 0,5 kg mąki pszennej,
- 0,5 szklanki soku buraczanego

Sposób wykonania:
Gotujemy burak i ścieramy na tarce, sok odciskamy. Drożdże rozpuszczamy w podgrzanym soku buraczanym, dodajemy trochę mąki i czekamy aż wyrosną. Następnie wraz ze startym burakiem dodajemy je do mąki i zagniatamy ciasto. Masę zostawiamy w cieple do wyrośnięcia. Kiedy wyrośnie, formujemy bułeczki i wkładamy na natłuszczoną blachę. Czekamy aż jeszcze trochę wyrosną. Pieczemy ok. 1/2 godziny.

Źródło: "Smaki dzieciństwa - pieczywo codzienne i obrzędowe regionu łowickiego". Wydawca: Muzeum w Łowiczu
Przepis podany przez Katarzynę Gładką, ur. w latach 20. XX w.
Wykonany przez Zofię Myckę ze Strzelcewa.