**3—3,5 стакана муки, 3—5 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан ряженки или простокваши, 2 пачки сливочного масла, 1 ч. ложка соды, уксус.**

        [**Приготовление**](http://supercook.ru/za-01.html)

Яйца растереть добела с сахаром, влить кефир или простоквашу, положить погашенную уксусом соду, растопленное сливочное масло, муку и замесить тесто.
Дать ему постоять 10—15 мин, затем сформовать жаворонков, как из постного теста, смазать яйцом и выпечь в духовом шкафу.