

www.SztukaKulinarna.pl

Racuchy z kwaśnym mlekiem

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **drogie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
350	gram	mąka pszenna	
3	szt	jajko	
0.5	litr	mleko zsiadłe	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
70	ml	olej roślinny	
50	gram	cukier	
		miód	
		śmietana słodka	
		konfitur wiśniowych	
		,sok. owocowy	

Przepis Przepis ten jest w zasadzie najpospolitszym i najczęściej stosowanym przepisem na racuchy. Mąkę, jaja, kwaśne mleko ubić przy pomocy trzepaczki lub miksera na jednolitą, gładką masę. Na koniec dodać proszek do pieczenia, wymieszać. Na patelni rozgrzać olej i nałożyć ciasto łyżką. Racuchy smażyć z obu stron na złoty kolor. Po upieczeniu ułożyć je na płaskim półmisku lub dużym talerzu. Posypać cukrem lub poleać śmietaną, konfiturą, sosami itp. Składniki

350 g mąki (ok. 2 szkl.), 2 - 3 jaja, 500 ml kwaśnego mleka, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 70 ml oleju, 50 g grubego cukru, miód, słodka śmietana, konfitura, sok. owocowy.