

## Grzybowe racuszki



### MISIA53



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**grzyby świeże**

**mąka**

**jajko**

**olej do smażenia**

**mleko**

**drożdże**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- # 20 dkg grybków leśnych lub pieczarek
- # 1 i 1/2 szklanki mleka
- # szklanka mąki
- # 1 jajko
- # drożdże w ilości włoskiego orzecha nieduzego
- # mała cebulka
- # łyżka masła
- # sól
- # pieprz

Wykonanie:

Grzybki oczyścić wraz z pokrojoną w kostkę cebulką udusić na łyżce masła w rondelku. Mleko podgrzać, drożdże rozetrzeć z łyżką ciepłego mleka i szczyptą cukru, dodać wraz z mąką i jajkiem do pozostałego mleka i miksować aż ciasto będzie gładkie i Isniące. ( jeśli jest za gęste dodać trochę mleka) na końcu dodać usmazono grzybki, posolić popieprzyć i lżką dokładnie wymieszać. Pozostawić na 20 minut w ciepłym miejscu przykryte. Po tym czasie smażyć zgrabne placuszki na oleju na złoty kolor. Smakują z różnymi sosikami i sałatkami.

