

Racuchy z dyni



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
natka pietruszki	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól	do smaku
pieprz	do smaku
puree	1 z dyni

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczynamy od przygotowania puree z dyni. Proponuję przyrządzić je wg mojego przepisu <http://www.doradcasmaku.pl/przepis/242538/pure-z-dyni.html> . Natkę pietruszki drobno siekamy, dodajemy do puree razem z jajkiem i gałką muskatołową, solą i pieprzem - wszystko dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Następnie dodajemy około 2-3 łyżki bułki tartej - im mniej tym lepiej, wtedy racuchy będą delikatniejsze - tak, by dało się utworzyć racucha.
- KROK 3 Gotowego racucha obtaczamy w bułce tartej i smażymy z obu stron na złoty kolor w głębokim oleju około 5 minut.
- KROK 4 Racuchy można podawać do dań mięsnych, jak również z ulubionym sosem. Smacznego :)