

racuchy z kwaśnego mleka



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kwaśne mleko	1/2 l
mąka pszenna	40 dag
jajko	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	do smaku
tłuszcz	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać. Mleko z jajkami, mąką, proszkiem do pieczenia i solą wybijać trzepaczką na gładką masę. Ciasto powinno mieć konsystencję kwaśnej śmietany. kłaść na rozgrzany tłuszcz, smażyć z obu stron. Podawać na gorąco posypane cukrem pudrem.