

Racuchy z kapustą



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
kapusta biała	1 mała główka
mleko	1 i 1/4 szkl
masło	3 łyżki
jajko	3 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczamy kapustę, siekamy. 3 szklanki kapusty gotujemy w osolonej wodzie.
Osączamy.Cebulkę rumienimy na maśle.Mieszamy kapustę z cebulą.
Oddzielamy żółtka od białek. Robimy ciasto z mąki, mleka i żółtek.Dodajemy cebulę z kapustą.Doprawiamy do smaku.Mieszamy.
Ubijamy na sztywno białka i dodajemy do ciasta. Delikatnie mieszamy.
Rozgrzewamy olej, nabieramy porcje ciasta i smażymy z obu stron do rumianości.