

Racuszki z łososiem



JUSTYNA JUSSTIII



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś wędzony plastry	6 szt
mąka pszenna	6 łyżek
jajko	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżka
mleko	350 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko mieszamy z proszkiem do pieczenia, odrobiną soli/ pieprzu i jajkami (nie miksujemy). Stopniowo dodajemy mąkę, aż ciasto nabierze odpowiedniego wyglądu. Ciasto odstawiamy na ok. pół godziny. Wędzonego łososia kroimy na mniejsze kawałki maczamy w cieście i smażymy na rozgrzanym oleju na złocisty kolor (smażymy tak jak tradycyjne racuchy z jabłkami). Podajemy z sosem.