Racuszki z surimi i warzywami.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

paluszków surimi o smaku krabowym (10 sztuk)	15 dag
kukurydzy konserwowej	1 puszka
szczypiorku	1/3 pęczka
rzodkiewki	2 szt
mąki	1,2 szkl
wody	3/4 szkl
soli	1 płaska łyżeczka
papryki słodkiej	1 płaska łyżeczka
ziół prowansalskich	1 łyżka
jajko	1 szt
Soda oczyszczona Prymat	1 płaska łyżeczka
olej do smażenia	
Mieszanka:	1 słoik (45 dag po odcieku)
marchew	1 słoik (45 dag po odcieku)
groszek	1 słoik (45 dag po odcieku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paluszki surimi pokroić w plasterki ok. 1 cm, posiekać szczypiorek. Paprykę, zioła prowansalskie i 1/2 łyżeczki soli wymieszać z 2 łyżkami wody. Dodać do paluszków i dobrze wymieszać. Kukurydzę, groszek i marchewkę bardzo dokładnie osączyć (ważne). Rzodkiewki pokroić w cieniutkie półplasterki. Mąkę, wodę, 1/2 łyżeczki soli i jajko zmiksować na gładkie ciasto. Dodać sodę i dobrze wymieszać. Wsypać wszystkie składniki i wymieszać tak, by ciasto dokładnie oblepiło dodatki. Na rozgrzany olej nakładać łyżką stołową małe placuszki. Smażyć na złoty kolor, przewracać delikatnie łopatką na drugą stronę i też smażyć na złoto. Racuszki są chrupiące i smaczne.