

Racuchy z rodzynkami i suszonymi morelami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5- 2 szklanki
mleko	1-1,5 szklanki
drożdże	4-5 dag
jajko	2 sztuki
olej do smażenia	
rodzynki	5 dag
suszone morele	5 dag
cukier	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozrobić z cukrem i odrobiną mleka. Odstawić w ciepłe miejsce, żeby wyrosły(przykryć ściereczką). Mąkę wymieszać z posiekanymi drobno morelami i rodzynkami, następnie dodać jajka, drożdżowy rozczyn i mleko. Wyrobić dość gęste ciasto. Na patelni rozgrzać olej i smażyć na nim racuchy z obu stron na złoty kolor. Racuchy można podawać ze śmietaną lub z cukrem.