

racuchy z dyni 2



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zsiadłe mleko	2 szklanki
jaja	3
mąka	40 dkg
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
dynia	40 dkg
sól	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dynię obrać, usunąć gniazdo nasienne, miąższ zetrzeć na tarce do jarzyn o dużych otworach. mleko ubić z jajem i solą i ubijać dalej, stopniowo dosypując mąkę wymieszana z proszkiem do pieczenia. gdy ciasto będzie gładkie, dodać utartą dynię. na patelni rozgrzać tłuszcz i łyżką nakładać porcję ciasta. racuchy smażyć z obu stron na złoty kolor. podawać ze śmietaną, jogurtem miodem.