racuchy cebulowe



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	4
mąka	5 łyżek
śmietana	1/2 szklanki
woda letnia	
jajko	
proszek do pieczenia łyżka	
sól, pieprz	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

obraną cebulę pokroić w talarki.z mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia oraz jaja,śmietany i paru łyżek wody sporządzić ciasto o konsystencji kwaśnej śmietany.dodać sól i pieprz.talarki cebulowe obtoczyć w cieście i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.usmażone racuchy osączyć na papierowym ręczniku i wstawić na 10 min do ciepłego piekarnika.podawać z sosem grzybowym.