

racuszki wytrawne z kiełbasą



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
drożdże	3 dag
cukier	1 łyżeczka
sól	
mleko	1,5 szklanka
gałka muskatołowa starta	
jajko	2 sztuk
kiełbasa	15 dag
tłuszcz	ok10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

drożdże wymieszać z częścią ciepłego mleka cukru i łyżką mąki a gdy wyrosną dodać olej żółtka resztę mleka i utrzeć białka pod koniec wyrabiania dodać pokrojoną w kostkę kiełbasę wyrobić ciasto odstawić do wyrośnięcia kłaść łyżką niewielkie porcje ciasta na rozgrzany tłuszcz smażyć do złotego koloru podawać z keczupem życzyć smacznego