

Racuchy z kwasnego mleka



BUCZO007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

egierek	1/2
jajko	2
kwaśne mleko	1/2
szklank maki	2
łyżeczka proszku do pieczenia	
olej do smażenia	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sliwki wegierki umyc, wydrylowac, pokroic na cwiartki. Jajka rozmacic z mlekiem. Wsypac make oraz proszek do pieczenia. Wymieszac na jednolita mase. Dodac sliwki delikatnie wymieszac. Olej rozgrzac na patelni, łyżka moczona w zimnej wodzie kłasc na patelni porcje ciasta. Smażyc na rumiano zobu stron. Lekko ostudzone racuchy oprószyć cukrem pudrem