# Doradca Smaku VI: Racuchy na zsiadłym mleku, odc. 14

**DORADCA SMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **Składniki** | |
| **jajko** | 2 |
| **mleko** | 300 ml |
| **zsiadłe mleko** | 4 łyżki |
| **mąka pszenna** | 500 g |
| **cukier** | 2 łyżki |
| **owoce** | 1 opakowanie (mrożone kompotowe) |
| **mąka ziemniaczana** | 1 łyżka |
| **drożdże świeże** | 50 g |
| **olej do smażenia** | |

**Do smaku**

**cynamon Prymat**

**Ziele angielskie mielone Prymat**

**Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat**

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

KROK 1 Aby przygotować rozczyn podgrzewamy mleko. W międzyczasie do dużej miski wkruszamy świeże drożdże oraz drobny cukier, rozcieramy. Do drożdży z cukrem dolewamy mleko. Dodajemy około 5 łyżek mąki, mieszamy i odstawiamy na ok 5 minut, aż masa zgęstnieje.

KROK 2 Do pozostałej ilości mąki dodajemy sól, którą kolejno dodajemy do roztworu z drożdżami. Następnie wbijamy 2 jajka oraz dodajemy 4 łyżki zsiadłego mleka. Wszystko bardzo dokładnie wyrabiamy. Odstawiamy do wyrośnięcia (najlepiej umieścić ciasto w piekarniku nagrzanym do temp. 40-50 stopni).

KROK 3 Gdy ciasto wyrasta, rozmrożone owoce wrzucamy na patelnię z niedużą ilością wody, doprowadzamy do wrzenia. Mąkę ziemniaczaną rozpuszczamy w miseczce z wodą (ok. 100 ml). Roztwór z mąką ziemniaczaną dodajemy do gotujących owoców, powstaje nam w ten sposób lekki sos owocowy. Sos przyprawiamy korą cynamonu i zielem angielskim mielonym.

KROK 4 Na rozgrzanym oleju na patelni smażymy racuchy. Racuchy podajemy z sosem owocowym, posypujemy cukrem z prawdziwą wanilią.