

## Racuchy drożdżowe grzybowo-warzywne.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>mąki pszennej</b>                                                     | 2 szkl           |
| <b>jajek</b>                                                             | 6 szt            |
| <b>drożdży</b>                                                           | 2,5 dag          |
| <b>soli</b>                                                              | duża szczypta    |
| <b>pokrojonych, ugotowanych w osolonym wrzątku i ostudzonych grzybów</b> | 1 szklanka       |
| <b>czerwonej papryki</b>                                                 | 1/4 szt          |
| <b>żółtej papryki</b>                                                    | 1/4 szt          |
| <b>olej do smażenia</b>                                                  |                  |
| <b>ew. keczup do polania</b>                                             |                  |
| <b>pieprz kolorowy</b>                                                   | mielony do smaku |
| <b>cukinia</b>                                                           | 5 (ze skórką)    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże pokruszyć, wbić jajka, posolić, opieprzyć, wsypać mąkę i dobrze wymieszać. Dodać pokrojone w drobną kosteczkę warzywa i grzyby, wymieszać, odstawić na kilka minut. Smażyć z obydwu stron na złoty kolor. Podawać polane keczupem z warzywami np. ogórkiem małosolnym lub surówką.