

Doradca Smaku VIII: Maślankowe racuchy, odc. 37



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	215 g
drożdże świeże	15 g
mleko ciepłe	5 łyżek
maślanka	200 ml
serek śmietankowy	200 ml
jajko	1 szt.
cytryna	1 szt.
pomarańcza	2 szt.
masło	1 łyżeczka
olej do smażenia	200 ml
cukier puder	3 łyżeczki
mięta liście	
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	
Cynamon mielony Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypujemy czubatą łyżkę mąki, dodajemy cukier z prawdziwą wanilią, pokruszone drożdże i pięć łyżek ciepłego mleka. Czekamy 3–4 minuty, aby drożdże zaczęły pracować. Następnie dosypujemy pozostałą mąkę i wlewamy maślanke.

- KROK 2 Mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodajemy serek śmietankowy, jajko, cynamon i startą skórkę z cytryny. Mieszamy do połączenia wszystkich składników, następnie przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 15 minut.
- KROK 3 Obieramy pomarańcze (pozbywamy się także białych włókien) i kroimy je w plastry o grubości około 1 cm.
- KROK 4 Rozgrzewamy patelnię z odrobiną masła i smażymy pomarańcze. Następnie posypujemy je cukrem pudrem i doprawiamy pieprzem cayenne. Gdy pomarańcze będą rumiane, zdejmujemy je z ognia.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy olej i z wyrośniętego ciasta smażymy racuchy. Nadmiar tłuszczu odsączamy na ręczniku papierowym.
- KROK 6 Na talerze układamy usmażone pomarańcze wraz z syropem z patelni, na to układamy racuchy. Gotowe danie dekorujemy cukrem pudrem i świeżą miętą.