

Racuchy z jabłkami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
drożdże	5 dag
sól	1 szczypta
cukier	2 łyżeczki
mleko 3,2%	200-300 ml
jajko	1 sztuka
jabłko kwaśne	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski, dodać do niej sól, wymieszać, drożdże rozprowadzić w odrobinie mleka, odstawić do wyrośnięcia. Rozczyn dodać do mąki i wymieszać z jajkiem, cukrem i pozostałym mlekiem. Jabłka umyć, obrać i pokroić w plasterki albo zetrzeć na tarce. Jeśli jabłka zetrzemy, to mieszamy je z ciastem, jeśli pokroimy w plasterki, wówczas obtaczamy w cieście. Na rozgrzanej na patelni oliwie smażymy racuchy z obu stron na złoty kolor. Podajemy je posypane cukrem pudrem, możemy podawać do nich śmietanę lub konfitury.