

---

# Oładki z rabarbarem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2172 razy.

2 szklanki mąki (35 dag),

butelka kefiru,

2 jaja,

2 łyżki oleju,

łyżka cukru,

sól,

łyżka proszku do pieczenia,

25 dag rabarbaru,

15 dag oleju

Sos:

pół opakowania serka homogenizowanego,

szklanka śmietany,

2 łyżki cukru,

cukier waniliowy

Półowę kefiru rozmieszać z wybitymi jajami i wymieszać z mąką, olejem, cukrem i solą. Wyrabiać ciasto, dodając porcjami pozostały kefir. Na końcu wsypać proszek do pieczenia i pokrojony rabarbar. Kłaść łyżką na rozgrzany tłuszcz niezbyt grube placuszki, smażyć z obu stron. Rozmieszać twarożek homogenizowany ze śmietaną, cukrem i cukrem waniliowym. Wstawić racuszki na kilka minut do gorącego piekarnika, po ogrzaniu podać na stół. Sos podać w oddzielnym naczyniu.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>