
Racuszki z twarogu i poziomek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2035 razy.

60 dag twarogu,

25 dag ziemniaków,

ok. 1/3 szklanki śmietany,

25 dag poziomek

4 dag masła lub margaryny,

3 jajka,

10 dag mąki,

14 dag tłuszczu do smażenia,

1 szklanka soku owocowego

Ziemniaki umyć szczoteczką pod bieżącą wodą, ugotować , obrać , ostudzić i przepuścić przez maszynkę razem z serem. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę. Poziomki umyć , osączyć , usunąć szypułki i ucierać z żółtkami. Dodać śmietanę i połowę tłuszczu, stale ucierając. Utartą masę połączyć z serem, mąką i ziemniakami, wymieszać . Połączyć ostrożnie ze sztywną pianą uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Tak przygotowane ciasto kłaść na patelnię z rozgrzanym tłuszczem i smażyć z obu stron nie rumieniąc. Podawać polane sokiem owocowym.

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