
Racuchy z jabłkami 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 14386 razy.

1 łyżka drożdzy

1 szklanka mleka

około 1 szklanka maki

1 żółtko

2 łyżki cukru

W małej miseczce utrzeć żółtko z cukrem. W głębszej misce pokruszyć drożdże, zalać mlekiem, dodać żółtko i tyle maki, aby utworzyć masę gęstą jak śmietana. Roztrzepać widelcem, aż będzie gładkie. Odstawić w ciepłe miejsce na 30 min. Obrane jabłka pokroić w plastry.

W tym momencie są dwa sposoby przyrządzania.

Pierwszy to tak: Na gorącą patelnię z rozgrzanym olejem (około 2 łyżki) wylać krawki płynnego, urosniętego ciasta około 10 cm średnicy. Na to klasnąć plaster jabłka i zalać go odpowiednią ilością ciasta, aby kompletnie zatopić jabłko. Gdy jedna strona się zrumieni, odwrócić.

Drugi sposób to taki, że wrzuca się jabłka bezpośrednio do ciasta i wylewają łyżką, wylewając na patelnię razem z ciastem.

Usmazono racuchy osaczyć na papierowych ręcznikach. Posypać cukrem pudrem. Podawać gorące, ze śmietaną. Jakos kawa zbożowa z mlekiem kojarzy mi się z racuchami.

A tu pytanie: skąd słowo racuchy?

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Hej, dzięki za przepis, zawsze miałam ochotę sama zrobić racuchy, ale nie wiedziałam jak się do tego zabrać. Pozdrawiam

Nadesłał(a):Ewelina 2005-08-18 06:08:49

Dobra, spróbujemy... mam nadzieję, że mojej rodzinie posmakują. A jak będą niedobre to na pewno jeszcze tu wrócę i odpowiednio skomentuję ;)

Nadesłał(a):Karenira <hel_krehiri.op.pl> 2006-01-17 15:01:29

hehe...:) super przepis nie ma dużo składników i jest ok ogólnie!!;)pozdrawiam:D

Nadesłał(a):asia:) <cycolinka16@tlen.pl> 2006-01-26 11:01:40

dzisiaj mam zamiar zrobić. zobaczymy

Nadesłał(a):Finka <finka22@tlen.pl> 2006-02-07 10:02:57

Ten przepis jest zły!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Nadesłał(a):Blog 27 2006-05-22 21:05:08

to ma być przepis na racuchy z jabłkami

Nadesłał(a):znawca 2008-11-30 19:11:32