
Kartoflane racuchy

Dodano: 2000-11-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3497 razy.

To ja z kolei pamiętam takie kartoflane racuchy, które miałem okazję kiedyś jeść na Mazurach.

Ludzie którzy to serwowali byli zakoczeni naszymi plackami ziemniaczanymi, tj. że formujemy z nich placki i jemy na słono-ostro (choć to był akurat przypadek, bo ze śmietaną i cukrem też są dobre).

Dla odmiany oni następnego dnia zaserwowali coś, co było robione tylko w połowie z ziemniaków (tartych bardzo drobno na papkę), a w połowie z mąki pszennej. Do tego proszek do pieczenia (a może i nawet drożdże, bo to było dość pulchne i delikatne w środku), jajko, szczypta soli i łyżeczka cukru.

Najśmieszniejsze było to, że byli tacy ambitni, że w warunkach - co by nie powiedzieć - biwakowych smażyli z tego małe pączki w głębokim tłuszczu. Na koniec obsypane to było cukrem pudrem.

W odróżnieniu od pączków było bardziej chrupiące, no i rzecz jasna - z lekkim odcieniem frytek.

Powyższy przepis nie jest być może ścisły, ponieważ koncentrowałem się na efekcie. :-)

From: Michał Mosiewicz <mimo@interdata.com.pl>