

Racuchy drożdżowe z jabłkami

„Racuchy drożdżowe to niewątpliwie smak dzieciństwa. U nas robione zawsze w wakacje z papierówkami. Ajj co to był za rarytas. Proporcje są bardzo łatwe, do zapamiętania.”

SKŁADNIKI:

- 25 g drożdży świeżych
- 1 szklanka ciepłego mleka (250 ml)
- 1,5 szklanki mąki + ewentualnie 2 łyżki (250 g)
- 1 jajko + 1 żółtko
- 2 łyżki cukru
- 2 duże lub 3 średnie jabłka

PRZYGOTOWANIE:

- Drożdże rozpuścić w mleku, następnie wymieszać wszystkie składniki oprócz jabłek. Wyrobić na gładkie ciasto, które musi być zwarte, a jednocześnie dosyć płynne. Odstawić na godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
- Po tym czasie jabłka obrać i pokroić w drobniejszą kostkę, wymieszać razem z ciastem.
- Na patelni rozgrzać olej (ok 2 -3 cm), łyżką moczoną w ciepłej wodzie kłaść racuchy na patelnię. Smażyć na średnim ogniu z dwóch stron na złoty kolor. Odsączyć na papierze i posypywać cukrem pudrem.

Uwaga! Jeśli racuchy będą szybko się smażyć to mogą być surowe w środku. Można po nałożeniu na patelnię przykryć pokrywą, aby lepiej urosły.