



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - SzeF Kuchni (1430)

Racuszki z kwaśnego mleka

Podawać na gorąco, wprost z patelni.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- smalec, 7 dag
- proszek spulchniający, 1 łyżecz.
- sól, 0 szkl.
- mąka pszenna, 1 łyżk.
- jajka, 4 szt.
- zsiadłe mleko, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Mleko rozmaćił starannie, dodać żółtka i mąkę, wsypać proszek. Ubić pianę, wlać ciasto mieszając trzepaczką. Na patelnię włożyć trochę tłuszczu, rozgrzać, kłaść łyżką małe, okrągłe racuszki, spłaszczyć je nieco. Racuszki smażyć powoli, rumieniąc z obydwóch stron. Usmażone ciasto posypać cukrem z wanilią.

