

Racuchy z kapustą

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobre

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- sól - 1 łyżeczka(i)
- jaja - 4 szt.
- mleko - ćwierć szkl.
- woda - 1,5 szkl.
- posiekana cebula - 4-5 łyżka(i)
- posiekana biała kapusta - 3 szkl.
- masło - 3 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę drobno posiekać i ugotować w osolonej wodzie. Cebulę podrumienić na maśle. Z mąki, mleka i żółtek zrobić ciasto jak na naleśniki, dodać ubitą na sztywno pianę z białek, dodać do ciasta kapustę i cebulę, delikatnie wymieszać i kłaść na rozgrzany tłuszcz.

