

Grzybowe racuszki

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Grzybowe racuchy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 średniej wielkości kapeluszy świeżych, leśnych grzybów lub 50 dag pieczarek, -
- cebula, olej i smalec (pół na pół) do smażenia -
- liście sałaty, czerwona papryka, zielenina. -
- CIASTO: -
- szklanka mąki tortowej, szklanka naturalnego jogurtu, -
- szklanka kefiru (mogą być 2 szklanki kefiru, ale z jogurtem ciasto będzie smaczniejsze), -
- 2 jajka, łyżka oleju, cukier, sól, pieprz. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotowujemy ciasto: jogurt łączymy z kefirem i żółtkami, dodajemy olej, przyprawy, mieszamy, dodajemy mąkę, wyrabiamy ciasto, odstawiamy. Oczyszczone grzyby kroimy w cienkie paski, cebulę siekamy, zasmażamy razem, gdy się lekko zrumienia, rozbijamy w malakserze na gładką masę, odstawiamy do wychłodzenia.

W głębokiej patelni rozgrzewamy tłuszcz. Do ciasta dodajemy grzybową masę, lekko mieszamy, dodajemy pianę ubitą z białek i, średniej wielkości metalową łyżką, wrzucamy na tłuszcz małe porcje ciasta, rumieniąc z obu stron. Po odsączeniu z nadmiaru tłuszczu układamy na półmisku przybranym zieleniną. Podajemy bardzo gorące z sezonową surówką.

Smacznego!