

Fuczki.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1091** Ocena: **11738**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- kapusta kiszona 30 dag
- mąka pszenna 20-25 dag
- jajko kurze 2 szt.
- mleko 250 ml
- sól do smaku
- pieprz czarny młotkowany do smaku
- cząber 2 szczypty
- kminek 1 łyżeczka (tłuczony w moździerzu)
- śmietana gęsta
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kiszoną kapustę odciskamy z soku i drobno siekamy. Kminek i czarny pieprz tłuczemy w moździerzu.



- 2 Z mąki, jajek i mleka miksujemy ciasto, musi być gęstsze od ciasta naleśnikowego. Ciasto doprawiamy pieprzem, solą. Ciasto musi być ostre, o wyrazistym smaku, dodajemy kminek, cząber i całość mieszamy. Tak przygotowane ciasto odstawiamy na 20 minut.



3 Po tym czasie dodajemy kiszoną kapustę.



4 Mieszamy.



5 Smażymy fuczki na gorącym tłuszczu.



6 Usmażone fuczki podajemy z gęstą śmietaną.



7 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: