

Racuszki z łososiem

Autor: **ordynus**Przepisów: **11** Ocena: **48**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- zsiadłe mleko, 350 ml.
- proszek do pieczenia, 1/2 łyżeczki
- jajko, 1 małe
- mąka, 5-6 łyżek
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- olej, 6 łyżek
- łosoś wędzony, 4 plastry
- cytryna, 4 cząstki

Sposób przygotowania:

- 1 mleko roztrzep widelcem z proszkiem do pieczenia i jajkiem. Stopniowo dodawaj mąkę, aż ciasto uzyska konsystencję gęstego kremu. Odstaw na 20 minut do wyrośnięcia. W głębokiej patelni rozgrzej olej. Nakładaj łyżką porcje ciasta. Racuszki usmaż na złoty kolor z obu stron. Na każdy placek połóż rulonik zrobiony z wędzonego łososa, udekoruj cząstką cytryny.

Twoje notatki do przepisu: