

Rybne racuchy

Rybne racuchy - składniki:

- filety z ryby - 25 dekagramów
- cukier - 1 łyżka
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr
- drożdże - 2 dekagramy
- olej do smażenia - 2 łyżki
- szczypta suszonego tymianku lub łyżeczka drobno posiekanego świeżego - 1 szczypta
- mąka pszenna - 2 szklanki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ciepła woda - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka

Rybne racuchy - sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzyj z cukrem, dodaj pół szklanki wody, wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce na 10 minut.
2. Rybę i cebulę oraz czosnek przepuść przez maszynkę do mięsa, dodaj tymianek i szczyptę Delikat Knorr, dokładnie wymieszaj.
3. Mąkę przesiej z solą do dużej miski i powoli wlewaj drożdże, mieszając, do momentu kiedy powstanie ciasto o konsystencji śmietany.
4. Do ciasta dodaj zmieloną rybę i dokładnie wymieszaj tak, aby powstała jednolita masa.
5. Przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na 1,5 - 2 godziny.
6. Łyżką kładź porcje ciasta na mocno rozgrzany olej, smaż do zrumienienia. Podawaj na gorąco.



