

Racuchy z twarogu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 10- 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego z nożem włożyć 250 g pokruszonego sera białego półtłustego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować ser – czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, do sera dodać 120 g mąki orkiszowej lub pszennej, 50 g drobnego cukru, 30 g gęstego jogurtu naturalnego, 1 pełną łyżeczkę cukru waniliowego, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Wbić 2 jajka, dodać szczyptę soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Ciasto lekko zagnieść, uformować wałek, podzielić go na jednakowe kawałki wielkości jajka. Podsypując lekko mąką formować płaskie, okrągłe kotleciki grubości ok 1cm. Na patelni rozgrzać olej, smażyć kotleciki z obydwu stron aż się lekko zrumienią. Podawać na ciepło np. ze słodką śmietanką i owocami, cukrem pudrem lub konfiturami.