

RACUCHY DROŻDŻOWE PIKANTNE

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 jaja
- 1 szklanka ciepłego mleka
- $\frac{1}{4}$ kostki drożdży
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli
- 8 grubszych plasterków szynki
- 8 plastrów sera żółtego



Wykonanie:

1. Drożdże rozmieszaj z ciepłym mlekiem.
2. Jajka wbija do szklanki i roztrzep.
3. Mąkę, cukier i sól wsyp do naczynia.
4. Połącz te składniki, dobrze wymieszaj.
5. Poczekaj, aż ciasto podwoi swoją objętość czyli urośnie.
6. Dodaj pokrojony w kostkę ser żółty i szynkę – wymieszaj łyżką.
7. Odstaw na kilka minut do wyrośnięcia.
8. Smaż na rozgrzanej patelni nakładając małe porcje ciasta.
9. Można podawać z dodatkiem keczupu.

