

Placuszki z rodzynkami na sodzie



Autor: Nemezja

Przepisów: 198 Ocena: 5552



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Jajka 3 szt.
- Mleko 1,5 - 2 szklanki
- Mąka pszenna 2 szklanki
- Cukier 2 łyżki
- Soda oczyszczona 1 łyżeczka
- Rodzynki 0,5 szklanki (namoczyć w wodzie)
- Olej do smażenia
- (Szklanka to 250 ml, łyżeczka to 5 ml)

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka roztrzepać z cukrem i 1,5 szklanki mleka.

Dodać mąkę wymieszaną z sodą i wymieszać, aby nie było grudek mąki. Jeśli ciasto jest zbyt gęste dodać więcej mleka. Ciasto powinno być niezbyt gęste, ale i niezbyt rzadkie. Podczas nakładania ciasta łyżką na patelnię, odkleja się ono od łyżki, ale z niej nie spływa

Na koniec do ciasta wmieszać odsączone z wody rodzynki.

- 2 Nakładać łyżką niezbyt duże porcje ciasta na dobrze rozgrzaną patelnię z niewielką ilością oleju. Placuszki nie chłoną dużo tłuszczu.

Smażyć do przyrumienienia się każdej strony. Placuszki obracać na drugą stronę, gdy na powierzchni utworzą się małe kraterki.

- 3 Podawać z ulubioną konfiturą lub oprószone cukrem pudrem.

<https://www.kuchcikgotuje.pl/2020/03/placuszki-z-rodzynkami-na-sodzie.html>

Twoje notatki do przepisu: