

## Racuchy Sołtysa

data aktualizacji: 2019.02.15 autor: Redakcja



**Składniki na ciasto:** 2 jajka, 2 szklanki mleka, 2 łyżki cukru waniliowego, 1/4 łyżeczki cynamonu, 2 łyżki oleju, ok 0,5 kg mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 jabłko pokrojone w kostkę.

**Składniki na sos:** 1 jabłko, 100 ml kwaśnego cydru, 50 ml śmietanki 36%, 50 g cukru, łyżka masła.

### Sposób przygotowania

Do miski wsypujemy szklankę mąki i wszystkie suche składniki, następnie w drugim naczyniu rozbijamy jajka i dolewamy do nich mleko. Łączymy zawartość obu misek w jednolite ciasto, następnie dolewamy olej, dokładamy jabłka i ponownie mieszamy. Na koniec dosypujemy tyle mąki, by ciasto miało konsystencję gęstej śmietany.

Smażymy racuchy na rozgrzanym oleju formując je w duże placki, gdy nabiorą koloru przewracamy na drugą stronę.

Osuszamy je z tłuszczu na papierze, zostawiamy w ciepłym miejscu i przygotowujemy jabłka w sosie.

Jabłko kroimy w grube plastry i wycinamy środek. Na patelnię kładziemy łyżkę masła, a gdy się rozpuści posypujemy cienką warstwą cukru i czekamy aż powstanie karmel. Kładziemy na karmel jabłka i podlewamy cydrem. Jabłka smażymy z obu stron i wyjmujemy z patelni, a na pozostały w niej karmel wlewamy śmietanę, całość redukujemy.

Układamy piramidę przekładając racuchy jabłkami, polewamy sosem i obsypujemy cukrem pudrem.

*Autorem przepisu jest szef kuchni Karczmy Bednarskiej.*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30908-racuchy-soltysa>