Kujawskie ruchanki

90 minut

2 os.

Składniki

- 200 g mąki
- 120 ml mleka 3,2%
- pół opakowania świeżych drożdży
- łyżka cukru
- szczypta soli
- jajko
- 40 g namoczonych grzybów
- 150 ml śmietany kwaśnej 18%
- pół posiekanego pęczka koperku
- 600 ml oleju rzepakowego

Sposób przygotowania

Mleko połączyć z cukrem i drożdżami. Następnie dodać mąkę i szczyptę soli. Odstawić na minimum godzinę.

Ciasto powinno być dosyć płynne. Grzyby namoczyć we wrzątku. Gdy zmiękną, dodać je do ciasta i wymieszać całość.

Olej rozgrzać w garnku do 170 stopni. Ciasto powoli nakładać łyżką wprost do gorącego tłuszczu. Smażyć do momentu, aż urosną i zrobią się apetycznie rumiane.

Ruchanki podawać ze śmietaną zmieszaną z koperkiem.