





## Racuchy z gruszką

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mąka - 2 szklanka

mleko krowie lub roślinne - 1 szklanka

olej - 2 łyżka

cukier biały lub trzcinowy - 2 łyżka

drożdże - 2 dag

gruszka - 2 szt.

jajko - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mleko lekko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim cukier oraz drożdże. Do miski przesiewamy mąkę i wbijamy jajko, Dodajemy również drożdże, które zaczęły rosnąć. Wszystko wyrabiamy na gładkie ciasto. Gruszkę obieramy, pozbawiamy gniazda nasennego i kroimy w małe kawałki. Gruszkę mieszamy z ciastem. Zostawiamy do wyrośnięcia. Rozgrzewamy patelnię z odrobiną oleju. Łyżką nakładamy ciasto. Smażymy na złoto z obu stron.