



WYTRAWNE RACUSZKI Z OSCYPKIEM Z GALARETKĄ Z SUSZONEJ ŻURAWINY (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 30 min. ⌚ 50 min. 🍳 Średni 🍴 6 porcji 📏 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 3305.5 kJ/ 789.5 kcal, Białko 25.8 g, Węglowodany 87 g, Tłuszcz 39.2 g, Błonnik 3.4 g

SKŁADNIKI

Galaretka z suszonej żurawiny

100 g jabłka, bez gniazd nasiennych, pokrojonego na kawałki
200 g żurawiny, suszonej (patrz wskazówka)
200 g soku żurawinowego
15 g soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
50-70 g cukru trzcinowego, nierafinowanego

Wytrawne racuszki z oscypkiem

400-450 g oscypka, pokrojonego w 0,5-1 cm plastry lub 400-450 g wędzonego żółtego sera, typu Rolada Ustrzycka, pokrojonego w 0,5-1 cm plastry
300 g mleka
40 g oleju rzepakowego, plus dodatkowa ilość do smażenia oscypka
2 jajka
300 g mąki pszennej
¼ łyżeczki tymianku, suszonego
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
¾ łyżeczki soli

PRZYDATNE PRZYBORY

KUCHENNE

miska, nieprzywierająca patelnia do smażenia, papierowe ręczniki

CZĘŚCI URZĄDZENIA

THERMOMIX®

miarka, kopystka, koszyczek

PRZYGOTOWANIE

Galaretka z suszonej żurawiny

1. Do naczynia miksującego włożyć jabłko, rozdrobnić **3 s/obr. 5**. Jabłko zgnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
2. Dodać żurawinę, sok żurawinowy, sok z cytryny i cukier, zamiast miarki na pokrywę naczynia miksującego nałożyć koszyczek, gotować **15 min/100°C/obr. 2**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić. Umyć naczynie miksujące.

Wytrawne racuszki z oscypkiem

3. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej oscypek, odstawić.
4. Do naczynia miksującego wlać mleko i olej, dodać jajka, mąkę, tymianek, proszek do pieczenia i sól, wymieszać **10 s/obr. 5**. Uzyskane ciasto przelać do innego naczynia, odstawić.
5. Na nieprzywierającej patelni rozgrzać olej. Plastry oscypka zanurzać w cieście, układać na patelni, smażyć ok. 2 min z każdej strony na średniej mocy palnika. Usmażone racuszki odkładać na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
6. Wytrawne racuszki z oscypkiem podawać na ciepło jako przystawkę z dodatkiem galaretki z suszonej żurawiny.

WSKAZÓWKA

- Do przygotowania galaretki najlepiej wybrać niekandyzowaną żurawinę, suszoną w całości, którą można kupić w dobrze zaopatrzonych delikatesach i sklepach ze zdrową żywnością. Konfiturę z suszonej żurawiny można przygotować dzień wcześniej i po przełożeniu do słoika przechowywać w lodówce oraz wykorzystywać jako dodatek także do innych potraw, np. wędlin i serów.
- Wytrawne racuszki z oscypkiem z galaretką z suszonej żurawiny można podawać z dodatkiem mieszanych sałat i wybranym dressingiem.