fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Fuczki z kiszonej kapusty bez cukru - przepis

Fuczki powstają z kapusty połączonej z mąką, mlekiem i jajkami. Najwięcej uwagi warto poświęcić jej odciśnięciu oraz doprawianiu: kiszonka bywa już słona.

Czas przygotowania: 15 minut

Porcje: 16-20 placków

Składniki

- 250 ml mleka
- 1 szklanka mąki pszennej
- 2 jajka rozmiaru M
- 200 g kapusty kiszonej bez dodatku cukru
- sól i pieprz
- olej do smażenia
- śmietana 18%, czerwona cebula i natka pietruszki do podania, według uznania

Przygotowanie krok po kroku

1. Mleko, mąkę i jajka wymieszaj na masę o konsystencji ciasta naleśnikowego lub nieco gęstszą.
2. Odciśnij kapustę z nadmiaru soku, drobno posiekaj i wmieszaj do masy. Dopraw pieprzem; sól dodawaj ostrożnie, uwzględniając słoność kapusty.
3. Na rozgrzanym oleju smaż średniej wielkości placki po 2-3 minuty z każdej strony, aż się zrumienią i usmażą. Podawaj ze śmietaną, bardzo drobno posiekaną cebulą i natką.

Źródło przepisu: https://nietylkopasta.pl/placki-kiszonej-kapusty/