RACUSZKI Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z PAPRYKĄ, BOROWIKAMI, POMIDORAMI, BOCZKIEM I SOSEM ZIOŁOWYM

do 45 min

Lista składników:

1 jajko
1 szklanka mąki pszennej
1 szklanka mleka
½ cebuli
½ papryki
½ szklanki wody gazowanej
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki suszonych pomidorów
2 ząbki czosnku
3 piersi z Kurczaka Zagrodowego
4 plastry wędzonego boczku
80 g ugotowanych borowików
oliwa z oliwek
pieprz
sól
świeży tymianek

Kurczaka zamarynować w oliwie, czosnku, tymianku, soli i pieprzu, a następnie odstawić do lodówki. W tym czasie przygotować ciasto naleśnikowe. Jeśli nie będzie wystarczająco gęste, dodać odrobinę mąki. Borowiki podsmażyć razem z boczkiem oraz cebulą i wystudzić. Kurczaka wyjąć z marynaty i dodać do niego grzyby z boczkiem i cebulą, paprykę, pomidory suszone, posiekaną pietruszkę oraz taką ilość ciasta naleśnikowego, która

połączy wszystkie składniki. Z tak przygotowanego ciasta smażyć racuszki, rumieniąc je z dwóch stron na złoty kolor. Jeszcze ciepłe podawać z pieczonymi ziemniakami oraz sosem ziołowym lub kwaśną śmietaną.