

# Niebo na talerzu

Placuszki drożdżowe jedliśmy na wakacjach w agroturystyce Rancho Konik ([adres](#)). W zapisanym przepisie, babcia Dagmary – naszej gospodyni, używa kostki masła na pół kilo mąki oraz gotowanych żółtek. Jednakowoż internety podają, że pochodzące z Kaszub ruchanki (od ruchać – wyrabiać, wyrastać, oraz od charakterystycznego plasku wyrabiania) obejmują też tłuszczu połowę, a żółtka można dać surowe, jak do zwykłego ciasta drożdżowego. Kaszubskie gospodynie, by sprawić frajdę dzieciom, ujmowały z dzieży nieco chlebowego ciasta drożdżowego, dodawały żółtek i masła, i na rozgrzanym piecu czy patelni z tłuszczem smażyły ruchanki. Prawdziwą frajdę dzieci widziałam naocznie. Placuszki drożdżowe – pychota.





### **Placuszki drożdżowe – składniki:**

- 0,5 kg mąki
- 2 szklanki mleka
- 5 dag świeżych drożdży
- łyżka cukru
- 1/2 kostki stopionego masła
- 3 żółtka
- łyżka cukru waniliowego
- szczypta soli
- ew. kieliszek spirytusu, by ciasto nie nasiąkało mocno tłuszczem
- tłuszcz do smażenia
- cukier puder do posypania

### **Placuszki drożdżowe – przepis**

W niedużej misce rozetrzeć drożdże z cukrem. Dodać pół szklanki ciepłego (niegorącego) mleka i odstawić na kilka, kilkanaście minut by podrosły. Resztę mleka zagotować w większym garnku, dodać cukier waniliowy, sól, zestawić z ognia i dodawać po łyżce mąki, wymieszać. Dodać rozczyń z drożdży, potem żółtka, ew. spirytus i roztopione masło. Wymieszać łyżką lub wyrobić ręką, na końcu dając ciastu klapsy natłuszczoną olejem lub masłem ręką. Odstawić pod przykryciem do wyrośnięcia. Wyrośnięte zbić ręką ponownie i na rozgrzany na patelni olej wykladać łyżką porcje ciasta. Smażyć po obu stronach. Wykladać na arkusze z ręcznika papierowego, by odsączyć nadmiar tłuszczu, oprószyć cukrem pudrem.