

krokiety z serem



LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biały ser	30 dag
mleko	150 ml
śmietana	4 łyżki
drożdże	10 dag
jajo	1 sztuka
rodzynki	5 dag
skórka z cytryny	1/2 sztuki
tłuszcz	trochę
mąka	trochę
cukier	trochę

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przetarty przez sito ser wymieszać z kwaśną śmietaną, jajem, skórką cytrynową i taką ilością mąki, aby powstała gęsta masa. Dodać rodzynki i wyrośnięte w ciepłym mleku drożdże, formować małe waleczki, układać je na desce do wyrośnięcia i krótko smażyć na gorącym tłuszczu. Podawać posypane cukrem.