

## Maślankowo-serowe, czyli pulchne placki obiadowe :)



### MALINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>maślanka</b>	280 g
<b>serek homogenizowany</b>	300 g
<b>jaja</b>	3 szt
<b>cukier brązowy</b>	3 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	do smażenia
<b>mąka pszenna</b>	1,5 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka zmiksować z serem i maślanką .
- KROK 2 Dodać cukier brązowy, wymieszać.
- KROK 3 Następnie dodać mąkę i szybko zmiksować.
- KROK 4 Na końcu dodać białka ubite na sztywno i całość delikatnie wymieszać.
- KROK 5 Placki smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron.
- KROK 6 Podawać z dowolnym dodatkiem, u mnie sos owocowy :)  
SMACZNEGO!