

Obwarzanki z serem.



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
jajko	2
cukier	6 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
ocet	1 łyżeczka
ser biały	1,5 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze wszystkich składników zagniatamy ciasto na stolnicy. Rozwałkujemy je cieniutko tak 3-4 mm i szklanką wykrawamy koła. Z kolei w każdym kółku kieliszkiem wykrawamy otwór, tak aby powstały obwarzanki. Każde kółko smażymy z obu stron na rozgrzanym głębokim tłuszczu na złoty kolor. Ja zostawiam wycięte kieliszkiem środki wtedy jak usmażymy powstają małe kuleczki. Podajemy posypane cukrem pudrem albo oblać lukrem, czekoladową polewą.