

Oponki serowe najpyszniejsze



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 gram
żółtko jajek	4 sztuka
cukier	120 gram
cukier waniliowy	2 łyżeczka
spirytus	1 łyżeczka
śmietana 12%	220 mililitr
olej do smażenia	1 litr
cukier puder	4 łyżka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
ser biały	500 (półtusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zmielić przez maszynkę lub ugnieść dokładnie tłuczkiem do ziemniaków. Do sera dodać przesianą mąkę, sodę, cukier, żółtka, spirytus, śmietanę i cukier waniliowy. Wyrobić ciasto. Podzielić na dwie części i każdą rozwałkować na grubość około 1,5 cm. Wykrawać szklaną koła. W środku wykroić mniejsze kółko za pomocą kieliszka. Tłuszcz rozgrzać do temp. 180 stopni. Oponki smażyć partiami. Każdą porcję dokładnie osuszyć na ręczniku papierowym i po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.