

oponki serowe z lekką cytrynową nutą



LUSI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser biały	50 dag
skórka z cytryny	troche
aromat cytrynowy	kropla
żółtko jajek	4 szt
cukier	7 dag
mąka	1/2 kg
śmietana	2 łyżki
ocet	łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 do przesianej maki dodaj pokruszony ser,skórkę cytrynową,żółtka,aromat cytrynowy,cukier,sodę i ocet.ciasto wyrób i rozwałkuj.
- KROK 2 z ciasta szklanką wykrawaj oponki,rób dziurkę w środku i smaź je na złoty kolor w głębokim tłuszczu
- KROK 3 po wyjęciu odsącz na papierze i posyp cukrem pudrem.