

Pączki z serków homogenizowanych



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serka homogenizowanego - może być naturalny albo smakowy	400
łyżki cukru - tylko w przypadku użycia serka naturalnego!	2-3
jajko	3
szkl. mąki pszennej	2
łyżeczki soli	1/3
małe, płaskie łyżeczki proszku do pieczenia	2
cukier puder	do oprószenia:
olej	do głębokiego smażenia:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek przekładamy do miski, wbijamy jajka, dodajemy sól, ew. cukier i dokładnie mieszamy. Powoli, cały czas mieszając dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Masa powinna być gładka, gęsta, ale taka żeby dała się nabierać łyżką i kłaść na tłuszcz. W rondlu rozgrzewamy olej, musi być dobrze rozgrzany, ale nie za gorący bo pączuszki spalą się z wierzchu a nie usmażą w środku. Najlepiej na początek usmażyć jednego i po wyjęciu przekroić aby sprawdzić środek. Pączuszki smażyjemy kładąc porcje ciasta nabieranego łyżką maczaną w gorącym tłuszczu. Na raz smażyemy po kilka sztuk, tyle żeby swobodnie pływały. Pączki same się przekręcają w tłuszczu w miarę smażenia. Gotowe, brązowe, wyławiamy łyżką cedzakową i układamy na papierowych ręcznikach aby osączyć z nadmiaru tłuszczu. Jeszcze gorące oprószamy cukrem pudrem. Najlepsze są jeszcze ciepłe, zresztą u mnie nawet nie zdążą wystygnąć...