

Oponki



SYLWIA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
jajko	2 sztuki
cukier	1/2 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
olej do smażenia	
ser biały	1 (mielony, półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę sypiemy mąkę, następnie dodajemy ser i kolejno wbijamy jajka. Wszystko zagniatamy. Dodajemy na koniec cukier i sodę. Dalej zagniatamy aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie ciasto rozwałkowujemy na 1-2 cm. Kolejnym krokiem jest wycinanie oponek. Ja zwykle stosuje szklankę i kieliszek. Wielkość i forma zależy już od własnej inwencji twórczej. W garnku podgrzewamy olej i smażymy na złocisty kolor.