

Farsz serowy



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	wg uznania
żółtko jajek	2 sztuki
aromat cytrynowy	kilka kropli
twaróg	50 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek wykładamy do miski. Dodajemy żółtka i ręcznie ucieramy. Kiedy składniki są już połączone dodajemy cukier (należy go dodać dość dużo aby farsz był słodki) i aromat cytrynowy. Wszystko razem jeszcze raz ucieramy. Wstawiamy do lodówki do schłodzenia. Idealny farsz do naleśników czy klusek na parze.