

Sakieweczki z serem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto: 20 dag mąki

2 łyżki gorącej wody

sól

2 czuszki

pęczek szczypiorku

sól, pieprz

olej 2 łyżki

żółtko jajek 2 szt.

ser owczy 15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z solą, dolewać powoli olej i gorącą wodę ubijając trzepaczką lub mikserem; wyrobić. Kulę ciasta włożyć do woreczka foliowego i odłożyć. Odłożyć część szczypiorku, resztę posiekać. Posiekany szczypiorek, natkę, ser, żółtka i czuszkę utrzeć mikserem; doprawić solą i pieprzem. Ciasto rozwałkować wyciąć krążki o średnicy 10 cm. Nakładać nadzienie i uformować sakieweczki dobrze ściskając pośrodku. Smażyć w głębokim oleju, aż będą złociste. Osączyć na bibule. Każdą sakieweczkę przewiązać długim szczypiorkiem, zanurzonym przedtem w gorącej wodzie.