

Oponki -bez sera



TETALICHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
jajko	1 sztuka
śmietana kwaśna	4,5 łyżki
mąka	1 łyżka
cukier	3 łyżeczki
margaryna	1 łyżka
cukier puder	do posypania
drożdże	1/4 kostki
żółtko jajek	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początku zajmujemy się drożdżami, które rozcieramy z cukrem (kryształ) by stały się płynne. DO nich dodajemy łyżkę kwaśnej śmietany, następnie łyżkę mąki . Wszystko ze sobą dokładnie mieszamy i odstawiamy na 15 minut.

Po tym okresie na stolnicy wykładamy mąkę (25 dag), 3 żółtka i 1 białko. Dodajemy także nasze drożdże, łyżkę margaryny oraz 3,5 łyżki śmietany. Z tym wszystkich składników zagniatamy ciasto i odstawiamy na 30 minut by nam wyrosło.. Wałkujemy, na grubość średnio pół centmentra, za pomocą szklanki wycinamy kółka, zaś dziurkę w środku wyciskamy za pomocą nakrętki od napoju.

Smażymy na głębokim tłuszczu w garnku, z każdej strony na rumiany kolor. Po wyciągnięciu z garnka najlepiej położyć na papierowej chusteczce by odsączyć tłuszcz. Wszystko posypujemy na koniec obficie cukrem pudrem.

