

tani sernik



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
cukier	25 dkg
ser twargowy	1 kg
kasza manna	10 dkg
proszek do pieczenia	łyżka
cukier waniliowy	2 torebki
margaryna	0,5 kostki
herbatniki	kilka sztuk
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja ubić na parze. Zemleć przez maszynkę ser i ziemniaki. Do zmielonej masy dodać jajka i utrzeć starannie. Kaszę mannę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym i dodać do masy serowej.

Margarynę roztopić, wlać do połączonych składników i starannie wymieszać. Na posmarowaną margaryną blachę pokruszyć herbatniki (niezbyt drobno), a na nie wyłożyć masę serową.

Powierzchnię wygładzić nożem namoczonym w letniej wodzie. Wstawić do piekarnika i piec 50 minut.