

## obwarzanki mamy



**IWA27**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	0,5 kg
<b>cukier</b>	150 gram
<b>żółtko jajek</b>	4
<b>ocet</b>	1 łyżeczka
<b>śmietana kwaśna</b>	1,5 szklanki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>wódka</b>	1 kieliszek
<b>cukier puder</b>	do dekoracji
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1,5 łyżeczki
<b>twaróg</b>	0,5 (półtłusty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ser zmielic lub przecisnąć przez praskę.

Na blat wsypać mąkę, dodać ser, cukier, żółtka, śmietanę, sodę, ocet.

Wyrobić ciasto. Wałkować na grubość 1,5 cm, wykrawać koła szklanką i w środku dziurkę.

Smażyć na głębokim oleju z dodatkiem wódki z obu stron.

Usmażone układać na ręczniku papierowym.

Opruzzyć cukrem pudrem