

Sernik Pieczony



ABAK44



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
margaryna	1 szt
cukier waniliowy	1 szt
cukier	1 szklanka
budyń śmietankowy	1 szt
mąka ziemniaczna	2 łyżki
ser biały	1 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

8 żółtek utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, następnie dodać margarynę. Jak wszystko się połączy i uzyskamy jednolitą masę dodajemy ser biały, budyń śmietankowy i mąkę ziemniaczaną. Osobno ubijamy białka i mieszmy z przygotowaną masą. Jeśli lubimy bakalie możemy je dodać. Pieczony 1 godzinę w piekarniku w temperaturze 200 stopni. Smacznego