

Złote Serniczki



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twarożku	250 g
mąki pszennej	5 łyżek
jajko	1
cukru	3 łyżki
cukru waniliowego	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg rozkruszyć, posypać cukrem i wymieszać, odstawić na 15min, by cukier się rozpuścił. Dodajemy mąkę, jajko i wymieszać wszystko dokładnie, na jednolitą masę. Zwilżonymi wodą rękami formować nieduże kulki i wyłożyć na nawilżoną wodą deskę - na mokro, nie przyklejają się do rąk i deski (zdjęcie 2).

Każdą kuleczkę spłaszczyć i panierować w tartej byłce, wyłożyć na rozgrzaną patelnię z olejem, smażyć po 3min. z każdej strony, na złoty kolor.