

Oponki serowe



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	0,5 kg
mąka	0,5 kg
margaryna	1 kostka
żółtko jajek	3 sztuka
jaja	1 sztuka
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyrobić ciasto na stolnicy, rozwałkować na placek o grubości ok. ½ cm. Wycinać szklanką duże kółeczka, a w środku kieliszkiem małe.

Kłaść na gorący tłuszcz – smalec lub olej, smażyć. zarumienione wyjmować, oprószyć mocno cukrem-pudrem zmieszany z cukrem waniliowym.