

serowe oponki



EDYTA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dkg
twaróg	50 dkg
masło	pół kostki
cukier waniliowy	2 torebki
olej do smażenia	1 litr
jajko	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekać nożem mąkę, proszek do pieczenia, masło, cukier waniliowy. Dodać jajka i zmielony ser. Rozwałkować ciasto i szklanką wyciąć krążki i w każdym wyciąć kieliszkiem otwór. Smażyć na rozgrzanym oleju narumiano z obu stron. Wyjąć osączyć na ręcznikach papierowych z oleju i posypać cukrem pudrem. SMACZNEGO