Oponki serowe



Kuchnia: europejska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- biały ser - 0,5 kg
- mąka - 0,5 kg
- jajko - 3 szt.
- margaryna - 10 dag.
- cukier puder - 3 łyżki
- cukier waniliowy - szczyptę
- soda - 1 łyżeczka
- olej do smażenia

Opis przygotowania:

Ser zemleć i połączyć z resztą składników. Zagnieść ciasto, w razie potrzeby dodać więcej mąki. Rozwałkować na grubość pół cm. i wykrawać od szklanki koła, a w środku od małego kieliszka (może być nakrętka z syropu) wykrawać otwór. Rozgrzać olej w garnku i na gorący wrzucać oponki Smażyć na złoty kolor z obu stron.
Wykładać na ręcznik papierowy do odsączenia tłuszczu. Można posypać cukrem pudrem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!