

Oponki serowe



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **99** Ocena: **1594**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 750 g mąki + ew do posypania
- 500 g twarogu półtłustego (może być mielony)
- 100 g cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżka octu
- tłuszcz do smażenia (smalec)
- kieliszek spirytusu
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 szystkie składniki zagniatamy na gładkie ciasto - do momentu aż nie będzie się ono kleić do rąk (w razie potrzeby dodajemy nieco więcej mąki)



- 2 Gotowe ciasto rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy na grubość ok 1-1,5 cm. Szklanką wykrawamy kółka, a następnie na ich środku kieliszkiem wykrawamy środek. Kulki powstałe po wycięciu kieliszkiem można ponownie zagnieść i od nowa wyciąć oponki.



- 3 W szerokim garnku roztapiamy smalec (do zimnego dodajemy spirytus aby oponki nie chłoneły nam tłuszczu) i dobrze go rozgrzewamy.



- 4 Wrzucamy oponki i smażymy je z obu stron na złoty kolor. Gotowe odsączamy z tłuszczu np. na ręcznikach papierowych. Lekko przestudzone posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: