

# Oponki serowe

Autor: **Katrinaa**Przepisów: **80** Ocena: **896**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 0,5 kg sera twarogowego półtłustego
- ok 0,5 mąki
- 4 żółtka
- 1 łyżka śmietany
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżka octu
- opakowanie cukru wanilinowego
- 2 łyżki cukru
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania gotowych oponek

## Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować dość grubo na ok 0,5cm. Szklanką wykrawać kółka a w środku kieliszkiem mniejsze kułeczka. Smażyć na dość głębokim oleju – powinny sobie w nim pływać. Usmażone oponki odsączyć na ręczniku papierowym i przed podaniem posypać cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: