

Oponki serowe.



Autor: **PaniMkuchniasmakowita**
Przepisów: **153** Ocena: **1893**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 szklanki maki pszennej
- 500 g tłustego lub półtłustego białego sera
- 3/4 szklanki cukru pudru
- łyżka cukru z wanilia
- 4 małe lub 3 duże jajka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 kostki masła
- smalec lub olej do smażenia
- można dodać spirytus lub 1 łyżkę octu

Sposób przygotowania:

- 1 Ser zmielić w maszynce do mielenia mięsa, lub za pomocą miksera.

Zmielony ser przelozyc do miski i dodać do niego cukry, miękkie masło oraz jajka. Wszystkie składniki dobrze wymieszać.

Do tak przygotowanego sera przesiać mąkę wraz z sodą oczyszczoną. Mąkę przesiewać stopniowo co jakiś czas mieszając.

Kiedy ciasto jest już za gęste aby mieszać je łyżką należy zacząć wyrabiać je ręcznie.



- 2 Wrobione ciasto przełożyć na stolnicę i rozwałkować na grubość około 0,5 – 1 cm. Szklanką

wycinać krążki. Z każdego krążka kieliszkiem wyciąć środek.

W rondlu rozgrzać olej lub smalec. Oponki smażyć z obu stron, aż nabiorą złotobrązowego koloru.

Oponki wyjąć łyżką cedzakową i wyłożyć na ręcznik papierowy, aby odsączyć z nich nadmiar tłuszczu.

Gotowe oponki posypać cukrem pudrem.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: