

# Oponki serowe



Autor: **kamila19851**  
Przepisów: 27 Ocena: 607

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- Mąka pszenna, 600g
- soda, 1 łyżeczka
- cukier, 150g
- mielony twaróg, 600g
- olej rzepakowy, 150g
- mleko, 15 łyżek
- jajka, 2 sztuki
- dodatkowo: cukier puder, do posypania
- dodatkowo: olej rzepakowy, do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 W garnku rozgrzewamy olej. Wszystkie składniki na ciasto przekładamy do miski, zagniatamy na dość spójne, ale niezbyt zbite ciasto. Ciasto rozwałkowujemy na placek o grubości 1 cm na blacie podsypanym mąką. Szklanką wycinamy okręgi. W środku każdego okręgu wycinamy mniejsze, kieliszkiem. Ciasto pozostałe po wycięciu znowu rozwałkowujemy i znowu wycinamy oponki. Robimy tak, aż zużyjemy całe ciasto. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor z każdej strony. Ciastka odsączamy na ręczniku papierowym, a po wystygnięciu posypujemy cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: