

# Pączki serowe, czyli oponki



Autor: **anioływkuchni**  
Przepisów: 211 Ocena: 4149

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- 500g sera półtłustego
- 500g mąki pszennej
- 100g cukru
- cukier waniliowy
- 4 żółtka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 250ml kwaśnej śmietany lub jogurtu greckiego
- tłuszcz do smażenia ( olej rzepakowy lub planta)
- mały kieliszek spirytusu
- cukier puder do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Ser przecisnąć przez prasę. Mąkę wysypać na stolnicę, dodać ser, cukier i cukier waniliowy, żółtka, sodę i śmietanę. Zagnieść ciasto, następnie oprószyć mąką i rozwałkować na grubość ok. 1-1,5cm. Z ciasta wykrawać szklanką kółka, na każdym wykroić małą dziurkę za pomocą zakrętki.



- 2 Do zimnego oleju dodać spirytus i dobrze rozgrzać tłuszcz, smażyć oponki z obu stron na złoty kolor. Osączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym i posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: