

Serowe oponki



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **802** Ocena: **49816**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- ser biały półtłusty 60 dkg
- mąka pszenna tortowa 40 dkg
- jajka 2 sztuki
- cukier 1/2 szklanki
- soda oczyszczona 1 łyżka
- śmietana 18% 2 łyżki
- dodatkowo:
- olej do smażenia około 1 litra
- cukier puder do posypania oponek

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielamy białka od żółtek. Na stolnicę wsypujemy mąkę, dodajemy zmielony biały ser (może być również rozgnieciony widelcem, ja tak właśnie zrobiłam), żółtka, śmietanę, cukier, sodę oraz ubite na pianę białka. Dłonią zarabiamy ciasto, tak jak ciasto kruche, ale w tym przypadku jego konsystencja musi być luźniejsza.



- 2 Zarobione ciasto dzielimy na 4 części (naruszamy nie rozwałkujemy całego ciasta). Rozwałkowujemy jedną część, podsypujemy przy tym mąką, żeby ciasto nie przywarło nam do stolnicy. Grubość odpowiednia to 3-4 mm. Z rozwałkowanego ciasta szklanką wykrawamy koła (wciąż nie posiadam wykrawacza), w których z kolei wykrawamy środki za pomocą kieliszka. Z resztą ciasta postępujemy analogicznie. Powstają nam oponki, które smażyliśmy na rozgrzanym tłuszczu, do zrumienienia. Smażymy tak

jak pączki, czyli na głębokim tłuszczu, a podczas całego procesu pamiętamy aby je odwrócić. W tym przypadku jest to dużo łatwiejsze ponieważ oponki nie "kręcą" się tak jak pączki i łatwo je podhaczyć widelcem.



- 3 Upieczone smakołyki osączamy na papierowym ręczniku, oprószamy cukrem pudrem.

Uwaga 1: Uprzedzając być może czyjeś pytanie. Oznajmiam, że ciasto nie zawiera tłuszczu!

Uwaga 2: Z podanych proporcji wyszło mniej więcej 40 sztuk oponek.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: