

Syrniki czyli placuszki twarogowe z kuchni rosyjskiej



Autor: **kala83**

Przepisów: **39** Ocena: **1160**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

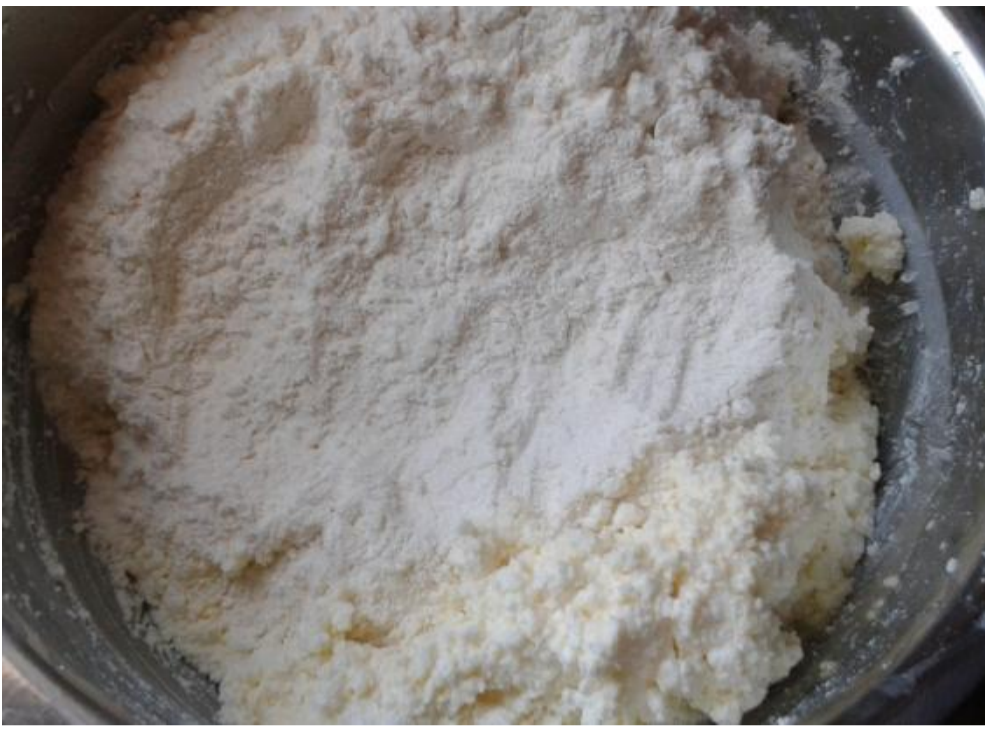
- 500g białego sera, u mnie półtłusty
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- 150g mąki pszennej
- szczypta soli
- olej do smażenia
- ew. cukier puder do posypania bądź dżem

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski włożyć twaróg i rozgnieść widelcem. Dodać jajka, cukier i szczyptę soli. Wszystko dokładnie wymieszać.



- 2 Do masy dodać 3/4 mąki i wyrobić ciasto. Może ono trochę się kleić ale tak ma być. Nie dodawajmy więcej mąki bo placuszki wyjdą twarde.



- ③ W pozostałej mące obmączyć sobie dłonie i ciasta odrywać po kawałku i formować placuszki.



- ④ Na patelni rozgrzać olej i smażyć nasze placuszki na złoty kolor z obu stron. Podawać posypane cukrem lub z ulubionym dżemem bądź też innymi dodatkami jak np. syrop klonowy. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: