

Oponki z białym serem

data aktualizacji: 2019.02.27 autor:



Składniki:

- ser biały lub ser twarogowy mielony, 1/2 kg
- mąka, 1/2 kg
- cukier, 1/2 szklanki
- żółtka, 4 sztuki
- soda oczyszczona, 1 pełna łyżeczka
- ocet, 1 łyżeczka
- śmietana, 1/4 szklanki

- cukier waniliowy
- olej do pieczenia

Przygotowanie:

Przesianą mąkę wsypać na stolnicę, dodać przepuszczony przez praskę ser, wbić żółtka, dodać cukier, śmietanę, sodę i ocet. Zagnieść ciasto. Oprószyć delikatnie mąką i odłożyć na bok. Urywać ciasto po kawałku, wałkować na grubość około 1cm, wykrawać szklanką kółka i w środku zrobić dziurkę np. nakrętką od butelki. Najlepiej wyrobić wszystkie oponki i układać je na oprószonej mąką desce lub ściereczce. Rozgrzać dobrze tłuszcz i smażyć na złoty kolor. Oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego!

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31107-oponki-z-bialym-serem>