

Oponki serowe

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



bardzo łatwe do zrobienia a jakie pyszne :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna tortowa - 2 szkl.
- cukier - 1 szkl.
- jajka - 2
- twaróg - 200 dag
- proszek do pieczenia -
- olej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem, dodać jajka i twaróg.
2. Wyrobić gładkie ciasto, w razie potrzeby dodać odrobinę mąki.
3. Rozwałkować na stolnicy na grubość ok. 1 cm, wykrawać kółka np. kieliszkiem do wina. Zrobić dziurkę w środku każdej oponki np. kieliszkiem do wódki.
4. Smażyć na złoto na rozgrzanym oleju z obu stron. Po usmażeniu można posypać cukrem pudrem. Z tej ilości składników wychodzą ok. trzydzieści dwie oponki.

