

Oponki serowe



Składniki:

- 500 g sera białego półtłustego
- 500 g mąki pszennej
- 4 żółtka
- 120 g cukru
- 2 łyżeczki domowego cukru waniliowego
- 1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka spirytusu lub octu
- 220 ml śmietany 12 %
- 1 litr oleju lub smalcu (do smażenia)
- 4 łyżki cukru pudru (do posypania)

Ser zmielić przez maszynkę lub ugnieść dokładnie tłuczkiem do ziemniaków. Do sera dodać przesianą mąkę, sodę, cukier, żółtka, spirytus (ocet), śmietanę i cukier waniliowy. Wyrobić ciasto. Podzielić na dwie części i każdą rozwałkować na grubość około 1,5 cm. Wykrawać szklaną koła. W środku wykroić mniejsze kółko za pomocą kieliszka. Tłuszcz rozgrzać do temp. 180 stopni. Oponki smażyć partiami. Każdą porcję dokładnie osuszyć na ręczniku papierowym i po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.

Smacznego!