

Oponki serowe



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **184** Ocena: **3034**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- -Biały chudy ser - 500g
- -Mąka - 500g
- -Margaryna - 0,5 kostki
- -Jaja - 2 szt
- -Żółtka - 2 szt
- -Cukier - 4 łyżki
- -Soda - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zarobić ciasto.
- 2 Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm
- 3 Wyciąć koła szklanką, a w nich otwory kieliszkiem.
- 4 Rozgrzać dużą ilość oleju w rondlu.
- 5 Oponki wkładać na dobrze rozgrzany olej i smażyć z obu stron.
- 6 Gdy nabiorą złotego koloru wyłożyć na papierowy ręcznik.
- 7 Oponki posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: