

# Proziaki z serem po Bieszczadzku



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2439 Ocena: 16335



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- mąka pszenna 1 kg
- ser biały 25 dag
- Jajo kurze 1 szt
- żółtko jaja kurzego 2 szt
- Zsiadłe mleko 2 szklanki
- Cukier 1 łyżka
- sól 1 łyżeczka
- Soda oczyszczona 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Mąkę wymieszać z sodą, solą, cukrem i rozbełtanymi jajkami. Dodać pokruszony ser i całość zrobić z kwaśnym mlekiem. Z ciasta uformować wałek, pokroić w plastry i rozwałkować w owalne placuszki. Smażyć bardzo powoli z obu stron na suchej patelni, tak aby nie przypalić. Podawać ze świeżym masełkiem z dodatkiem kawy zbożowej z mlekiem.

## Twoje notatki do przepisu: