

Serniki rosyjskie



Autor: **michal1983**
Przepisów: 1 Ocena: 1



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ser biały, 0,5
- jajko, 1 szt
- mąka, ok 3/4 szklanki
- skórka cytrynowa, ile chcesz
- dżem lub powidło
- cukier puder, 1/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 ser biały najlepiej żeby miał zwartą konsystencję trzemy na tarce do miski lub rozgniatamy tłuczkiem do ziemniaków jak kto woli, ja wole tłuczek
- 2 następnie dodajemy jajko skórek cytrynową i mieszamy wyżej wymienionym sposobem
- 3 następnie dodajemy mąki im mniej tym lepiej ale zależy to od sera, po prostu tyle ile wchłonie,
- 4 tak powstałą masę wykładamy na stolnicę oprószoną mąką dzielimy na cztery i z każdej części robimy wałek jak na leniwe 3cm średnicy, kroimy na plastry 1 cm i spłaszczamy
- 5 tak sporządzone talarki otrzepujemy z nadmiaru mąki i smażymy na oleju na rumiany kolor szybko się palą (od cukru), usmażone podajemy z dżemem, powidłami lub oprószamy cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: