
Serniczki smażone

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1658 razy.

50 dag twarogu

2 jajka

6 dag mąki

cukier waniliowy

2 łyżki cukru

masło lub margaryna do smażenia

śmietana z cukrem pudrem do polania

Twaróg przepuścić przez maszynkę, dodać jajka, trochę mąki, wanilię oraz cukier i dobrze wymieszać. Stoliczkę posypać resztą mąki, wyłożyć twaróg i zagnieść ciasto. Utoczyć z niego wałki jak na leniwe pierogi i w podobny sposób pokrajać. Kłaść na patelnię z rozgrzanym tłuszczem i smażyć na rumiano ze wszystkich stron.

Podawać serniczki na ciepło, polane śmietaną i posypane cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD