

---

# Sernik z ziemniakami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4258 razy.

## Ciasto:

1 i 3/4 szklanki mąki,

1/2 szklanki cukru,

1 żółtko,

1/2 kostki margaryny,

2 łyżki śmietany,

tłuszcz do formy, bułka tarta

## Masa:

1 kg sera,

70 dag ziemniaków,

6-7 jaj,

1 i 1/2 szklanki cukru,

1 paczka cukru waniliowego

Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , ugotować , ostudzić . Przygotować formę wysmarowaną tłuszczem i wysypana bułką tartą. Zagnieść kruche ciasto, wyłożyć nim tortownicę i podpiec w piekarniku. Ser przecisnąć przez maszynkę razem z ziemniakami. Żółtka utrzeć z cukrem, dodawać po trochu zmielony ser i ziemniaki, cukier waniliowy i dokładnie wymieszać . Ubić z białek pianę, połączyć z masą i wyłożyć na ciasto. Wyrównać powierzchnię. Posmarować rozbitym jajkiem i piec w piekarniku przez ok. 50 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>