
Obwarzanki z ciasta serowego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2709 razy.

2 szklanki wody,

1/2 kostki masła,

sól,

2 szklanki mąki,

4-5 jaj,

2 szklanki tartego żółtego sera,

tłuszcz do formy

Zagotować wodę z tłuszczem i solą, zmniejszyć ogień, wsypać mąkę i ucierać aż do powstania jednolitego ciasta. Ciasto odstawić z ognia, wbijać po jednym jajku i dobrze ucierać. Wsypać starty ser i ponownie razem utrzeć. Nabierając łyżką ciasto formować na wysmarowanej blasze obwarzanki (kształt koła z nie wypełnionym środkiem) jeden obok drugiego tak, aby się nie stykały. Włożyć do gorącego piekarnika, piec przez 5-7 min. Podawać gorące jako zakąskę.

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