



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Chrupki serowe

Chrupki serowe

Składniki:

- cukier puder, 1 szt.
- jajka, 5 szt.
- soda oczyszczona, 1 łyżk.
- ocet spirytusowy , 2 łyżk.
- cukier, 2 łyżk.
- mąka pszenna, 1.5 szkl.
- ser biały, 50 dag
- olej słonecznikowy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ser przemielić przez maszynkę, włożyć do garnka i dodać pozostałe składniki (mąka, cukier, ocet, jajka, soda). Wymieszać na gładką masę. Na patelni rozgrzać olej, łyżką nabierać równe kawałki ciasta i smażyć na złoty kolor. Usmażone chrupki posypać cukrem pudrem.

