



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Placki z sera - syrniczki

Doskonałe na drugie śniadanie do szkoły czy pracy.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ karnawal

Składniki:

- ser twarogowy półtłusty , 40 dag
- cukier, 2 łyżk.
- cukier waniliowy, 1 łyżecz.
- jajka, 2 szt.
- mąka pszenna, 3 łyżk.
- masło klarowane, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki bez masła mieszamy w robocie kuchennym do uzyskania jednolitej masy. Na patelni rozgrzewamy masło, na mokrą łyżkę nabieramy porcję masy twarogowej (będzie dość kleista) i obtaczamy w dodatkowej mące tak żeby powstały nie lepiące się do rąk placuszki. Smażymy na rozgrzanym maśle klarowanym z obu stron do zrumienienia. Odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Placuszki nie będą zbyt słodkie (ja takie lubię) jeśli chcemy można posypać cukrem pudrem albo podawać z konfiturą ja uważam że jest to zbędne ponieważ same w sobie są pyszne.

