



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## Oponki serowe

Pączki, oponki, faworki. Jakże Wy pichcicie łakocie na  
tłusty czwartek? Przedstawiamy dzisiaj oponki serowe  
smażone na smalcu.

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

karnawal

### Składniki:

- cukier puder, 3 łyżk.
- smalec, 5 szt.
- skórka cytrynowa, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- soda oczyszczona, 1.5 łyżecz.
- spirytus, 3 łyżecz.
- cukier, 50 g
- żółtka, 4 szt.
- Śmietana 18% , 3 łyżk.
- ser twarogowy półtłusty , 50 dag
- mąka , 50 dag

### Sposób przygotowania:

Zmiel twaróg dwukrotnie. Do twarogu dodaj śmietanę i żółtka. Następnie dodaj spirytus. Do mąki dodaj suche składniki ora skórkę z limonki. Zagnieć elastyczne ciasto. Rozwałkuj na grubość około 1-1,5 cm. Wykrawaj szklanką koło a następnie kieliszkiem mniejsze. Dodajemy ocet do zimnego smalcu. Rozgrzewamy tłuszcz i smażymy oponki około 2 minuty z każdej strony. Odsączamy z tłuszczu i oprószamy cukrem pudrem.

