

www.SztukaKulinarna.pl

Oponki

ilość porcji **30** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	twarogu	
50	dkg	mąka pszenna	
12	dkg	margaryna	
3	szt	jajko	
1	szt	cukier waniliowy	
1	łyżeczki	spirytusu	
1	łyżki	soda oczyszczona	
		cukier puder	

Przepis Na stolnicy posiekać nożem, a potem zagnieść wszystkie składniki. Następnie rozwałkować na średnią grubość ciasto. Po rozwałkowaniu wycinać szklanką kółka. A potem jeszcze w środku kółka wyciąć mniejsze kóteczko np. zakrętką od butelki. Smażyć w rozgrzanym oleju w garnku jak pączki. Szybko przekładać podczas smażenia na obydwie strony, aby się nie spaliły. Na koniec posypać cukrem pudrem. Mogą zastąpić małe conieco do kawy, lub podawać na deser po obiedzie. Najlepsze są jeszcze ciepłe. Składniki

0.5 kg twarogu,50 dkg mąki,0.5 kostki margaryny,3 jajka,cukier waniliowy,1.5 łyżeczki spirytusu lub octu,łyżeczka sody oczyszczonej.