

www.SztukaKulinarna.pl

Racuszki z serem

ilość porcji **6** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
300	gram	ser twarogowy (twaróg)	
2	szt	jajko	
150	gram	mąka pszenna	
2	łyżki	mąka ziemniaczana	
100	gram	jabłko	
100	ml	oliwa (olej)	
		sól	

Przepis Biały ser zmielić lub utrzeć z żółtkami, dodać mąkę pszenną oraz ziemniaczaną i szczyptę soli. Dokładnie wymieszać składniki, a następnie dodać białka ubite na sztywną pianę i delikatnie wymieszać. Przygotować owoce: umyć je, jabłka obrać i pokroić w cienkie plasterki, truskawki pokroić w ćwiartki, a morele również w plastry. Rozgrzać na patelni olej i nałożyć ciasto łyżką na rozgrzany tłuszcz. Smażyć z obu stron. Podawać przybrane owocami i posypane cukrem pudrem.

Składniki

300 g sera białego, 2 jaja, 150 g mąki (ok. 1 szkl.), 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 100 g owoców sezonowych truskawek oraz jabłek i moreli, cukier puder, ok. 100 ml oleju, sól.