




Pączki serowe

 tulipan


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 6 porcji

Składniki:

ser biały - 1 kg

jaja - 6 szt.

mąka - 4 szklanka

soda - 2 łyżeczka

cukier puder - 1 + 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę mieszamy z sodą, dodajemy serek, jajek i cukier puder. Mieszymy. Na mocno rozgrzany olej kładziemy łyżeczką ciasto. Pączki smażymy na złoto z obu stron. Zimne posypujemy cukrem pudrem.