




## Makowiaczki i serniczki

 Mariola

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 130 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 400 g

margaryna - 250 g

jajo - 1 szt.

mleko - 1,5 szklanka

cukier - 100 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

Makowiaczki: -

mak niebieski - 300 g

aromat rumowy - - kilka kropel

cukier - - do smaku

Serniczki: -

twaróg - 300 g

żółtko - 1 szt.

cukier - - do smaku

cukier waniliowy - - trochę

aromat waniliowy - - kilka kropel

olej do smażenia - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mak płuczemy, zalewamy wrzątkiem i moczymy przez 2 godziny. Po tym czasie, przelewamy na sito i czekamy aż dobrze obcieknie z wody. Obsuszony mak mielimy dwukrotnie na maszynce do mielenia przepuszczając przez sitko o drobnych oczkach. Dodajemy cukier i aromat i mieszamy.

**KROK 2:** Twaróg ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym oraz aromatem i żółtkiem.

**KROK 3:** Przygotowujemy ciasto na makowiaczki i serniczki. Podane składniki na ciasto łączymy na stolnicy i zagniatamy do jednolitej konsystencji. Ciasto dzielimy na części, które wałkujemy na dosyć cienki placek. Rozwałkowane ciasto kroimy w pasy, a następnie w prostokąty.

**KROK 4:** Zaczynamy od serniczków. Na wycięty z ciasta prostokąt, układamy łyżeczką ser i następnie zamykamy na pół, łącząc brzegi. Tak postępujemy, aż do zużycia twarogu. Tak przygotowane koperty smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju.

**KROK 5:** Z reszty ciasta robimy makowiaczki postępując w ten sam sposób jak z serniczkami. Smażymy. Najlepiej smakują na ciepło.