Serowiaczki

Mariola

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 0 porcji

Składniki:

- twaróg - 500 g
- cukier - 5 łyżka
- aromat rumowy - 1/2 łyżeczka
- mąka pszenna typ 550 - 3 szklanka
- margaryna - 150 g
- żółtko - 1 g
- mleko - 1/2 szklanka
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg ucieramy z cukrem i aromatem rumowym. Nie ucieramy na taką gładką masę aby twarożek nie zrobił się zbyt rzadki.

KROK 2: Z mąki, margaryny, cukru i mleka zagniatamy ciasto. Dzielimy na części i wałkujemy na cienkie placki. Wycinamy kwadraty i nakładamy łyżeczką twaróg i zalepiamy jak pierogi.

KROK 3: Smażymy serowiaczki na małym ogniu z każdej strony. Odkładamy serowiaczki na papier aby odsączyć z tłuszczu. Możemy również upiec je w piekarniku w nagrzanym do 180 C piekarniku przez ok 40 min.