Twarogowe oponki

Bożena1960

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min

20 porcji

Składniki:

- twaróg półtłusty - 1/2 kg
- mąka pszenna około - 1/2 kg
- cukier - 1/2 szklanka
- żółtka - 3 - 4 szt.
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżeczka
- śmietana 18 % - 200 ml
- olej do smażenia - 1 litr
- cukier puder do oprószenia - 4 - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Cukier puder można wymieszać z cukrem waniliowym.
Olej powinien być rozgrzany do temperatury 170 - 180 stopni.
Oponków wychodzi różnie w zależności od wielkości.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser zmielić maszynką do mięsa lub dokładnie ugnieść tłuczkiem do ziemniaków. Następnie do sera dodać przesianą mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną, cukier i cukier waniliowy, żółtka, ocet oraz śmietan (pamiętajmy o tym że składniki powinny mieć temperaturę pokojową). Zagnieść ciasto.
Ciasto podzielić na porcje każdą rozwałkować na grubość około 1 - 1,5 cm.
Szklanką wykrawać koła w środku za pomocą kieliszka wykroić mniejsze kółka.
Tak przygotowane oponki smażyć partiami w dobrze rozgrzanym oleju na złoty kolor.
Każdą porcję odsączyć na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu,a po wystygnięciu posypać cukrem pudrem.