

Papanasi

Rumuńskie placuszki z serem

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 5 minut Czas gotowania: 10 minut

- 900 g twarozku wiejskiego
- 50 g przesianej mąki
- 8 jaj
- ½ łyżeczki soli
- 6 łyżek stołowych cukru
- 2 łyżeczki aromatu cytrynowego
- 120 ml oleju roślinnego
- 360 ml kwaśnej śmietany lub świeżej śmietanki
- 2 łyżki stołowe ekstraktu z wanilii



Przepisy

- 1 Na małej patelni podgrzej odrobinę oleju, aż zacznie skwierczeć.
- 2 W miseczce wymieszaj dokładnie biały serek, jajka, mąkę, z połową ilości cukru, aromatem cytrynowym i solą.
- 3 Na patelni z masy uformuj małe placuszki.
- 4 Placuszki smaż, dopóki nie staną się złoto-brązowe z każdej strony. Placuszki będą gotowe w momencie, gdy przy dotknięciu palcem masa nie będzie rozpryskiwać się na boki.
- 5 Wymieszaj kwaśną śmietankę z pozostałą ilością cukru i ekstraktu z wanilii.
- 6 Placuszki udekoruj śmietanką.
- 7 Do placuszków możesz podać odrobinę sosu malinowego lub truskawkowego.
- 8 Danie podawaj gorące.

Potrzebujesz



miska
do mieszania
składników



mała patelnia

LUB



20-centymetrowa
patelnia
o nieprzywierającej
powierzchni