



Syrniki

Ingredience

tvoroh ve staniolu: 1 ks
hladká mouka: 2 PL
špetka prášku do pečiva
cukr krupice: 3 PL
vejce: 1 ks
vanilkový cukr: 1 ks
citrónová kůra: 1 ks
špetka soli
marmeláda
zakysaná smetana
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Smícháme tvoroh, oba cukry, špetku soli, vejce a citrónovou kůru. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme ke tvarohu. Umícháme lepkavé těsto, ze kterého tvarujeme pomocí namočené lžice placky velké asi jako lívance. Smažíme na rozehřátém oleji z obou stran dozlatova a odkládáme na papírový...

Syrniki - recept

Smícháme tvaroh, oba cukry, špetku soli, vejce a citrónovou kůru. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme ke tvarohu. Umícháme lepkavé těsto, ze kterého tvarujeme pomocí namočené lžice placky velké asi jako lívance. Smažíme na rozehřátém oleji z obou stran dozlatova a odkládáme na papírový ubrousek, který vysaje přebytečný tuk.

Syrniki podáváme s oblíbenou marmeládou a trochou zakysané smetany.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí