

OPONKI

składniki:

0,5 kg mąki pszennej

0,5 kg białego sera (można użyć gotowego trzykrotnie zmielonego lub samemu zmielić twaróg)

4 żółtka

łyżeczka sody oczyszczonej

szklanka cukru

laska wanilii (nie konieczne)

olej do smażenia

cukier puder do posypania

Mąkę, cukier, ser, sodę i żółtka wrzucamy do dużej miski. Jeśli dodajemy wanilię należy ją przeciąć i wycisnąć nożem zawartość (ziarenka), którą dodajemy do pozostałych składników. Wszystko zagniatamy i wyrabiamy gładkie ciasto. Następnie ciasto rozwałkowujemy na placek grubości około 0,5 cm i wycinamy szklanką kółka a następnie w każdym kółku robimy dziurkę np. małym kieliszkiem, tak by powstała obręcz. Do rondla wlewamy olej. Smażymy oponki oraz kuleczki (środkie z oponek) w dobrze rozgrzanym ale nie za gorącym tłuszczu na złoto-brązowy kolor. Oponki powinny wypłynąć na powierzchnię. Posypujemy cukrem pudrem i podajemy jeszcze ciepłe. Oponki najlepsze są zaraz po usmażeniu.