



Placuszki z serka wiejskiego z domową konfiturą

Autor: Joanna TD

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Placuszki:

Jajka z cukrem ubić różgą. Dodać pozostałe składniki i wymieszać do połączenia. Placuszki smażyć na średnim ogniu z obu stron, po kilka minut. Zanim przekręci się je na drugą stronę ciasto powinno być już lekko ścięte, pojawiają się na nim charakterystyczne pęcherzyki powietrza.

Konfitura

Owoce umyć, pokroić lub rozdrobnić, zasypać cukrem w garnku (ostrzegam, że będzie słodko). Zagotować, mieszać cały czas i gotować przez 3 minuty. Od razu przełożyć do wyparzonych słoiczków, zakręcić i postawić do góry nogami. Po otwarciu trzymać w lodówce, konfitura jest bez konserwantów!

Wskazówki

Z przepisu wyjdzie 12 placuszków i 5 słoików konfitury. :)

Placuszki:

2 serki wiejskie Łaciate

4 jajka

szklanka mąki pszennej (ryżowa, orkiszowa, kukurydziana też ok)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

cukier wanilinowy

szczypta soli

2-4 łyżki mleka Mazurski Smak 2%, jeśli ciasto wyda się za gęste

Domowa konfitura (owoce dowolne):

300 g rabarbaru

700 g truskawek

500 g cukru żelującego 2:1

sok z połowy cytryny