



Paluszki serowe z makiem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad**,

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ser biały przemielić w maszynce do mięsa lub zmixować.

Krok 2

Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę.

Do przesianej mąki dodać ser, żółtka, mak i pianę z białek, zagnieść ciasto. Utoczyć cienkie wałeczki i pokroić na 4-5 cm kawałki.

Krok 4

Partiami wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować około 1-2 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wymować łyżką cedzakową, wkładać na talerze.

Krok 5

Podawać okraszone zrumienionym masłem, posypane cukrem waniliowym i posiekаныmi orzechami.

Składniki:

½ kg białego sera

3 jajka

⅓ szkl. maku

1 szkl. mąki pszennej

Sól

Masło łąciate

Cukier waniliowy,

Orzechy włoskie