



Serniczki z patelni

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przygotowanie tradycyjnego sernika jest czasochłonne i wymaga sporo pracy. Jeśli najdzie nas nagła ochota na ten wypiek, świetną alternatywą okazują się serniczki z patelni, które można serwować z dowolnymi dodatkami - od cukru pudru przez miód po ulubione owoce lub dżem.

Przygotowanie

Krok 1

W miseczce rozgnieść widelcem twaróg. Dodać cukier waniliowy i dokładnie wymieszać.

Krok 2

Do masy dodać jajko, a następnie mąkę. Wymieszać.

Krok 3

Na talerz wysypać odrobinę mąki. Wilgotnymi dłońmi formować serniczki, które następnie obtoczyć w mące.

Krok 4

Na patelni rozgrzać olej. Zmniejszyć ogień i powoli położyć serniczki. Smażyć po około 5 minut z obu stron.

Krok 5

Zdjąć z patelni i serwować z ulubionymi dodatkami.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 250 g twarogu półtłustego Mazurski Smak
- 1 opakowanie cukru waniliowego (najlepiej z ziarnami wanilii)
- 1 łyżka miodu
- 5 łyżek mąki pszennej + do obtoczenia
- 1 duże jajko
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- cukier puder/miód/sezonowe owoce/dżem