

Paluszki z żółtego sera

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

pyszne paluszki do barszczu

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- ostry żółty ser - 25 dag
- jajka - 2 szt.
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- mąka pszenna - 1 łyżka(i)
- tarta bułka - 5 dag
- olej - do smażenia

Przydatne akcesoria:

tarka, patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Ser zetrzeć na tarce. Z mąki, jajek i sera zagnieść ciasto. Formować z niego podłużne paluszki, obtoczyć w tartej bułce, smażyć na rozgrzanym oleju.

Jak podawać?

można także z surówkami

