


Serniczki na kefirze (drożdżowe)

 sio-smutki.blogspot.com/2017/11/serniczki-na-kefirze-drozdzowe.html

Sio smutki!
M O N I K A O D K U C H N I

Lekko kwaśne, mocno serowe placki na bazie twarogu i kefiru. Pyszne z cukrem pudrem, a można sprawić by smakowały jeszcze lepiej, jeśli poleje się je słodką śmietanką z cukrem i wanilią.



Składniki na 7-8 dużych placków:

Zaczyn:

- 15 g. świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki kefiru
- 1 łyżeczka mąki pszennej

Ponadto:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 250 g. półtłustego twarogu
- 1 jajko
- 0,5 szklanki kefiru
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Zaczyn: pokruszone drożdże mieszam z kurem, mąką i kefirem, odstawiam w ciepłe miejsce na 10 minut.

Ciasto: do miski przekładam twaróg, wbijam jajko i dodaję cukry; dokładnie mieszam by powstała gładka masa. Dodaję mąkę, kefir i podrośnięty zaczyn, mieszam. Ciasto powinno być gęste. Łyżką wykładam po porcji ciasta na średnio rozgrzany olej (niewielka ilość, lepiej dolewać w trakcie smażenia) i smażę placki na rumiano, przewracając je dwukrotnie. Usmażone przekładam na chwilę na papier by odsączyć nadmiar tłuszczu. Podaję posypane cukrem pudrem.

