



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Rosyjskie serniki (serniczki)

- 0,5 kg białego sera
- 100 g cukru (można dodać łyżkę cukru z wanilią)
- 1 jajko
- ok. 100 g mąki ryżowej plus do posypania i obtaczania
- szczypta soli
- garść rodzynek (najlepiej ekologicznych, suszonych na słońcu)
- 1 łyżeczka cynamonu (opcjonalnie)
- olej rzepakowy

Dodatkowo

- śmietana lub jogurt (sprawdź skład i ostrzeżenie o alergenach)
- miód lub syrop z agawy



PRZEPIS NA OK. 40 SERNICZKÓW



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja



Nabiał



Cukier

Chrupiące z zewnątrz, delikatne i miękkie w środku. Mogą być świetnym śniadaniem lub kolacją. Pokochałam je od pierwszego kęsa :-)

1. Ser zmiel lub rozdrobnij widelcem. 2. Dodaj do niego cukier, sól, jajko, mąkę i dokładnie wymieszaj. 3. Masę przelóż na posypaną mąką stolnicę i uformuj wałeczki o średnicy 2–3 cm. 4. Ostрым nożem potnij na kawałki długości 1 cm i obtocz w mące. Jeśli podczas cięcia serniczki stracą swoją okrągłą formę, możesz uformować je rękoma. 5. Smaż na rozgrzanym oleju, rumieniąc z obu stron. 6. Usmażone serniki odsącz na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju. 7. Podawaj na gorąco, z kleksem śmietany, polane miodem lub syropem.

Przepis pochodzi z tradycyjnej rosyjskiej książki kucharskiej. Zamieniłam jedynie mąkę pszenną na ryżową.

