

SERNICZKI ŚNIADANIOWE Z SOSEM WIŚNIOWYM

Przepis na danie za ok 20 zł dla 4 osób.

Składniki:

400 g sera białego półtłustego
200 g mąki pszennej
2 jaja
cukier do smaku
1 łyżeczka cukru waniliowego
olej roślinny do smażenia

Składniki na sos wiśniowy:

300 g wiśni mrożonych
50 g cukru
1 płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

Ser porządnie wymieszać z cukrem waniliowym, jednym jajkiem i jednym żółtkiem przy pomocy widelca. Dodać do masy 2 łyżki mąki i dokładnie wymieszać. Uformować placuszki wielkości dłoni obtoczyć w mące. Rozgrzać olej na patelni i smażyć serniczki z obu stron aż się zarumienią. Po usmażeniu wyłożyć na chwilę na ręcznik papierowy by odsączyć olej.

Wiśnie zalać wodą i zagotować dodając cukier, można ze szczyptą cynamonu. Mąkę ziemniaczaną rozpuścić w 100 ml zimnej wody. Gdy wiśnie się zagotują dodać płyn z mąką, wymieszać i zdjąć z ognia. Serniczki wyłożyć na talerze, polać sosem.