

Oponki serowe

- ½ kg Sera
- 1 kg Mąki
- 4 Jajka
- 10 dag Masła
- 4 łyżki śmietany
- 1 łyżka octu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 15 dag cukru pudru
- zapach waniliowy

Ze wszystkich składników zagnieść ciasto. Formować oponki i pozostawić do wyrośnięcia. Smażyć na głębokim tłuszczu.