



ZACIERKI Z SEREM

Składniki:

- 350 g mieszanki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 400 - 450 ml mleka
- 3 jajka
- 1 płaska łyżeczka soli
- 300 g utartego miękkiego sera
- pół cebuli
- 1 łyżeczka masła
- szczyptę do przybrania według potrzeby

Przygotowanie:

- rozbić jajka, dodawać stopniowo mleko
- dodać mąkę i sól i wyrobić gładkie ciasto
- pozostawić na 10 minut
- w garnku zagotować osoloną wodę
- ciasto przecierać na tarce do klusek bezpośrednio do wrzącej wody
- kiedy zacierki wypłyną, odcedzić i nieco ostudzić
- zacierki ułożyć na przemian z utartym serem w lekko natłuszczonej formie do zapiekania i wstawić do gorącego piekarnika aż do rozpuszczenia się sera
- w tym czasie podsmażyć na patelni na maśle cebulę pokrojoną w cienkie plasterki na złoty kolor
- zacierki podawać z krążkami cebuli lub posypane odrobiną posiekanego szczyptu

Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch.