



## Papanashi rețeta simplă

Steps: 9

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

400 g	brânză de vaci	300 g	făină
1/2	plic praf de copt	2	ouă
1	praf de sare	1	plic zahăr vanilat
	coaja rasă de la o lămâie	500 ml	ulei
	smântână		dulceață de vișine

### Instructions

Cea mai simplă rețetă de papanashi, imposibil să nu-ți reușească. Iar daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat nu vei da greș! Încearcă-i și tu!

**Pasul 1.** Scurge bine brânza de vaci.

**Pasul 2.** Amestecă, folosind un mixer, brânza cu ouăle bătute, sarea, zahărul vanilat și coaja de lămâie.

**Pasul 3.** Cerne deasupra făina amestecată cu praful de copt și frământă ușor cu mâna aluatul, care va fi unul moale, ușor lipicios.

**Pasul 4.** Acoperă-l cu o folie alimentară și dă la frigider 30 de minute.

**Pasul 5.** Presară făină pe un blat de lucru, răstoarnă aluatul, pudrează-l cu puțină făină, apoi întinde o foaie de 2.5 cm grosime.

**Pasul 6.** Cu o formă rotundă de patiserie cu diametrul de 10 cm, decupeaza cercurile mari. Cu o formă mai mică, de 3 cm, decupează centrul cercurilor.

**Pasul 7.** La foc mediu, încinge 500 g de ulei într-o cratiță mai adâncă și prăjește pe rând papanashi.

**Pasul 8.** După 3 minute, întoarce-i pe partea cealaltă și mai prăjește 2 minute. Biluțele se vor întoarce singure.

**Pasul 9.** Când sunt rumeniți, scoate-i cu o spumieră, pe prosoape de hârtie.

Servește-i fierbinți, cu smântână și dulceață de vișine.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Papanași rețeta simplă

Stand 10.11.2023