



Pănași prăjiți

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	brânză de vaci	1 ou	
1	plic zahăr vanilat	1 lingură	coajă rasă de lămâie
50 g	zahăr	1 linguriță	bicarbonat de sodiu
220 g	făină		un praf de sare
	dulceață		smântână
	afine roșii		

Instructions

Pănași cu brânză prăjiți, cu o formă mai specială, dar cu o rețetă ușoară, care se pregătește rapid, din ingrediente simple.

[Ia-ti cardul Selgros](#) și profită de toate avantajele magazinului de unde profesioniștii și pasionații de bunătațuri își cumpără cele mai bune produse.

Pasul 1. Amestecă brânza de vaci bine scursă cu oul bătut spumă, zahărul, sarea, zahărul vanilat și coaja de lămâie.

Pasul 2. Aduagă treptat făina amestecată cu bicarbonatul de sodiu.

Pasul 3. Presară făină pe un blat de lucru și frământă ușor aluatul, apoi împarte-l în cinci bucăți.

Pasul 4. Rulează fiecare parte până când are grosimea unui deget.

Pasul 5. Taie bastonașe de aproximativ 7 cm lungime.

Pasul 6. Într-o tigaie cu diametru mare, toarnă ulei până la jumătatea ei, apoi prăjește la foc mediu gogoșile-pănași, până când sunt frumos rumenite.

Pasul 7. Scoate-le pe șervete de bucătărie din hârtie și lasă să se scurgă excesul de ulei.

Servește-le calde, cu puțină smântână, dulceață de fructe de pădure și afine proaspete.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Papanași prăjiți

Stand 10.11.2023