

Папаназі

Румунські сирні млинці

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 5 хвилин Час готування: 15 хвилин

- 900 г білого сиру
- 50 г звичайного борошна
- 8 яєць
- ½ ч. л. солі
- 6 ст. л. цукру
- 2 ч. л. лимонної цедри
- 120 мл рослинної олії
- 360 мл сметани або збитих вершків
- 2 ст. л. екстракту ванілі

- 1 Нагрійте у маленькій сковорідці або сотейнику трохи олії, доки вона не почне шипіти.
- 2 У посудині для змішування збийте сир, яйця, борошно, ½ ч. л. цукру, лимонну цедру і сіль.
- 3 Викладіть млинцеву суміш ложкою на сковорідку з розрахунку приблизно ¼ чашки на один млинець.
- 4 Смажте млинці з обох боків, доки вони не набудуть золотаво-коричневого кольору і олія не проступатиме, якщо на них натиснути пальцем.
- 5 Змішайте сметану з рештою цукру й екстрактом ванілі.
- 6 Прикрасьте млинці згори цим сметанним кремом.
- 7 За бажання, збризніть млинці чайною ложкою малинового або полуничного варення.
- 8 Подавайте гарячими.



Посудина для змішування



Маленький сотейник з кришкою діаметром 19 см



або Сковорідка, що не допускає пригорання, діаметром 20 см з кришкою