

Omleciki z czereśniami

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



posypane cukrem pudrem stanowią doskonałe danie

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mleko - 1/8 l
- Mąka - 12,5 dag
- Jajka - 2 szt.
- Cukier waniliowy - 1 łyżka(i)
- Cukier - 5 dag
- Czarne czereśnie - 30 dag
- Tłuszcz do smażenia - 2 łyżka(i)
- Cukier puder - 2 łyżka(i)
- Sól - 1/4 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mleko wymieszać z jajkami, solą i cukrem. Następnie masę jajeczną posypać przez sito mąką i energicznie przemieszać. Tak przygotowane ciasto odstawić na 30 minut. Czereśnie umyć, osączyć, wydrylować, następnie dodać do ciasta. Na patelni rozgrzać tłuszcz, po czym usmażyć osiem omlecików. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.