

Serowe rożki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



mniammmmmm

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 25 dag
- biały ser - 25 dag
- mąka - 25 dag
- sól - szczypta(y)
- proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka(i)
- dżem -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Margarynę, mąkę i ser posiekać nożem, zagnieść ciasto i ochłodzić chwilę w lodówce. Następnie rozwałkować, pokroić na prostokąty lub kwadraty, na każdym położyć trochę dżemu, uformować rożki i upiec je na złoty kolor.

