

Racuszki z żółtego sera

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

racuszki z selerem

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- łagodny ser żółty - 30 dag
- białka - 4 szt.
- mały seler - 1 szt.
- papryka - 1 szczypta(y)
- sól - do smaku
- olej - do smażenia

Przydatne akcesoria:

mikser, tarka

Etapy przyrządzania:

1. Seler wyszorować, obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Zetrzeć także ser. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z serem i selerem, dodać sól, paprykę. Łyżką nakładać racuszki na rozgrzany olej i smażyć na rumiano z obu stron.

Jak podawać?

podawać gorące na talerzykach