



SÕRNIKUD

Retsept: Lili Kobrin

Valmistamine

Sega kausis kokku kodujuust, kohupiim, 1 terve muna ning 1 munakollane. Võta vispel ning hakka ettevaatlikult segule isekerkivat jahu lisama, samal ajal vispeldades. Lisa suhkur ja sool ning sega läbi. Pane tainas üheks tunniks külmikusse seisma. Raputa lauale Veski Mati Eriti head nisujahu, vormi taignast väikesed pallid ja vajuta laiaks (umbes 1 cm paksused). Kasta sõrnikud jahusse. Kuumuta pannil õli. Küpseta neid keskmisel kuumusel mõlemalt poolt 3-5 minutit, kuni sõrnikud on kuldpruunid. Serveeri sõrnikuid tuhksuhkru, hapukoore ja meelepärase moosi või marjadega. www.kodukootudkokk.ee

200g klassikalist kodujuustu
200g ricotta kohupiima
2 muna
klaas Isekerkivat Veski Mati jahu
peotäis Veski Mati Eriti head
nisujahu
maitse järgi suhkrut (lisasin 2 spl)
0,5 tl soola
õli praadimiseks