



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Ślimaczki serowe

0,5 kg ser biały półtłusty
Śmietana 18 % 2 kubeczki po 400 g
Marchew surowa 1,0 kg
Soda 3 łyżeczek
Jajka 10 szt
Mąka 2 kg
Czosnek 3 ząbki
Olej 1 l

Do miski wkładamy wszystkie składniki i powoli zagniatamy ja ciasto na pierogi. Marchew obieramy , ścieramy na grubych oczkach, doprawiamy przyprawami –sól, pieprz, imbir. Zgniecione ciasto delikatnie rozwałkowujemy na prostokąt na ciasto wykładamy marchewkę i delikatnie rolujemy .Tniemy na kawałeczki i smażymy w rozgrzanym tłuszczu.