

SEROWIEC



SKŁADNIKI

ciasto:

40 dag mąki,
1 szklanka cukru pudru,
2 jajka,
1 margaryna,
1 łyżka proszku do pieczenia.

masa:

1 kg sera,
1 kostka masła lub margaryny,
3 jajka,
1 budyń waniliowy lub śmietankowy,
1 ¼ szklanki mleka,
1 ½ szklanki cukru,
zapach rumowy.

WYKONANIE

Z powyższych składników zrobić kruche ciasto, podzielić na trzy części, rozwałkować i upiec trzy cienkie placki.

Zagotować masło z cukrem i przestudzić. Ser przekręcić przez maszynkę, dodać tłuszcz i jajka, następnie budyń rozpuszczony w mleku i gotować 20 minut, ciągle mieszając. Dodać zapach. Gorącą masą smarować upieczone placki. Udekorować rodzynkami i skórkami pomarańczy.

**Przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich ze Wzdolu Rządowego
Miasto i Gmina Bodzentyn Wyróżnienie
I Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego
2008 rok**