

## SER SMAŻONY

### *Składniki:*

- 1,5 kg twarogu dobrze odcisniętego
- 1 litr mleka słodkiego
- 2 jajka
- 20 dkg masła lub margaryny
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- przyprawy (kminek, papryka, mięta, czosnek itp.) wg własnego upodobania



Mleko zagotować dodawać rozkruszony ser i gotować 10 minut, mieszając, następnie odcedzić przez sitko lub podwójnie założoną gazę. Masło lub margarynę roztopić w rondlu dodać do niego ciepły, odcedzony ser, wybić dwa jajka, dodać łyżkę soli i łyżeczkę sody oczyszczonej (przyprawy wg uznania) wymieszać i smażyć ok. 10 minut ciągle mieszając. Gotować masę serową wyłożyć do formy wyścielonej pergaminem lub folia aluminiową.