

Papanasi prajiti



Papanasi prajiti: o reteta traditionala, cu care noi, romanii, ne mandrim nespus!! ☐

Dar chiar asa, cui nu-i plac papanasii?! Noi adoram in aceeasi masura si papanasii **fierți** si papanasii prajiti ☐

Sunt delicioși cu smantana din belsug si dulceata preferata!!!!!!!

Ingrediente:

- 600 g branza de vaci
- 100 g de rahat aromat (4 buc)
- 50 g de zahar
- doua pliculete zahar vanilat (20 g)
- un ou mare
- un praf de sare
- 4 linguri de faina
- 4 linguri de gris
- o lingurita coaja rasa de lamaie
- un pumn de stafide inmuiate in coniac

Mod de preparare:

Branza de vaci se amesteca cu zaharul si oul batut separat. Faina se amesteca cu sare (cat luati cu trei degete) si gris si se adauga la compozitia de branza. Se taie rahatul marunt si se amesteca impreuna cu coaja de lamaie rasa si stafidele inmuiate. Se adauga apoi in compozitie si se amesteca bine. Pe masa de lucru se presara putina faina si se rastoarna toata compozitia. Se formeaza un rulou gros, din care se taie bucati late de aprox. 3-4 cm. cu un cutit ascutit (treceti lama cutitului prin faina inainte de a taia).





Se face o mica gaura, cu degetul, in mijlocul fiecarui „disc”, si se pun la prajit in tigaia cu ulei incins:



Papanasii se prajesc la foc mic, pentru ca altfel se ard la suprafata iar in interior raman cruzi. Cand sunt gata, se scot pe servetele de hartie absorbante si se umplu cu smantana si dulceata:





Daca vreti, puteti forma cateva „mingiute” de aluat, cu care sa decorati papanasii (desigur, vor fi prajiti inainte □)



Se servesc calzi sau reci, sunt la fel de gustosi!!!!!!!

Pozele vechi ☐









<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>

Reteta inspirata de Cosmina Liana