

Pucíci z tvarohu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 špetka
- cukr moučka 1 ks
- měkký tvaroh 250 g
- rum 1 lžíce
- kypřicí prášek 1 lžička
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 6 lžíce
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup přípravy receptu

Tvaroh prošleháme s vejci. Přidáme sůl a vmícháme rum. Hmotu dohladka vyšleháme. Přidáme mouku, kypřicí prášek a důkladně zapracujeme.

V hlubším kastrolu rozežřejeme tuk. Lžičkou nabíráme těsto, které klademe do rozpáleného tuku a smažíme z obou stran dozlatova.

Osmažené pucíky z tvarohu vyjmeme, dáme na ubrousek a ihned sypeme nebo obalujeme v moučkovém cukru. Pucíky podáváme nejlépe teplé.