

Ingrediente:(pentru 5 papanasi, dar la fel de bine din aceleasi cantitati se pot face 6 doar cu ceva mai mici)
250 de grame de branza de vaci bine scursa de zer1 lingurita rasa de sare1 lingurita de scortisoara 1 lingurita de praf de copt
1 plic de zahar vanilat (eu am pus zahar vanilat brun, cu vanilie naturala)
2 oua intregi
230-270 de grame de faina
optional, coaja rasa de lamaie

in plus:ulei din abundenta pentru prajit (minimum jumatate de litru)faina pentru presarat planul de lucru
pentru servit:dulceata dupa gust (eu am folosit de afine, productie proprie)smantana de preferinta nefermentata (sa nu fie acra) care se poate indulci usor cu zahar pudra
zahar pudra, praf de scortisoara (optional)

Preparare:

Intr-un castron se pune branza, sarea, zaharul vanilat si scortisoara (daca adaugati si coaja rasa de lamaie, acum e momentul). Se adauga si o lingurita de praf de copt.Se marunteste totul cu furculita si se omogenizeaza, apoi se adauga cele doua oua.
Se omogenizeaza ouale si branza, apoi se adauga faina si se incepe sa se inglobeze cu o lingura, apoi se ia la framantat..
Cantitatea finala de faina absorbita poate sa varieze usor in functie de marimea oualor, de gradul de umiditate al branzei si de puterea de a ingloba lichid a fainii. Mie mi-au intrat intotdeauna intre 230-250 de grame, uneori a fost nevoie de o lingura in plus pentru a obtine un aluat care nu nu trebuie sa se lipeasca de maini, dar nici nu trebuie sa fie tare. Se presara planul de lucru cu faina pentru ca aluatul sa nu se lipeasca.
Aluatul se imparte in 5 bucati marisoare, pentru papanasi, si 5 bucati mai mici pentru binecunoscutul mot (repet, se pot face din aceeasi cantitate 6 papanasi chiar indestulatori).
Bucatile mici se modeleaza in forma de bila, cele mari se rotunjesc, se turtesc si cu ajutorul degetelor se formeaza la mijloc o gaura care se largeste usor, permitand papanasilor se se faca bine in interior in timpul prajirii.
Pentru prajit, ideal este un vas de fonta sau o cratita cu fundul mai gros. Se toarna in vasul ales uleiul (trebuie sa aiba o adancime in vas de cel putin 5-6 cm.) si se incinge pe foc potrivit pana cand o bucatica mica de aluat plonjata in vas formeaza imediat bule de aer in jurul ei si pluteste deasupra uleiului, apoi se micsoreaza focul. Se prajesc pe rand papanasii pana cand se rumenesc frumos.
Se scot papanasii pe hartie absorbanta, indepartand uleiul in exces.
Se servesc papanasii calzi, inecati in smantana si garnisiti cu dulceata.
Ies pufosi si usori, bine facuti, fara portiuni de aluat crud, cu conditia sa nu fie focul prea iute in timpul prajirii. Pe cat de usor si rapid se fac, pe atat sunt de gustosi.