



GOTT RECEPT

# Surnuku

UKRAINSKA OSTKAKOR

Ända sedan kriget i Ukraina började har OM aktivt gett praktisk hjälp till de drabbade. Med tanke på våra ukrainska bröder och systrar kommer här ett recept på den traditionella ukrainska rätten **surnuku**.

## INGREDIENSER:

350 g keso  
1 äggula  
½ tsk socker  
2 tsk vaniljsocker  
2 tsk mannagryn  
½ krm salt  
Mjöl till utbakning  
Olja att steka i

## GÖR SÅ HÄR:

Häll keso, äggula, socker, mannagryn och salt i en skål. Blanda samman med en gaffel och låt degen vila i 1 timme. Forma till en avlång rulle på ett mjölat bakkbord. Dela rullen i 6 lika stora bitar. Sätt ugnen på 180 grader. Häll olja i en stekpanna och stek varje bit på medelvärme, 1,5 minut på varje sida. Lägg ostkakorna i en ugnform och ställ in i ugnen 5 minuter. Färdigt!

— EN GÅVA MED —  
**praktisk hjälp**

[omsverige.se/jul](https://omsverige.se/jul)

DEN  
**största**  
GÅVAN