

Truskawkowe sushi



Składniki

1 szklanka - mąka
orkiszowa
1/2 szklanka - mąka
pszenna
1 szt. - jajko
1 szklanka - woda
gazowana
1/2 szklanka - mleko
1 łyżka - cukier
4 łyżka - kakao
1 szczypta - sól
olej do smażenia
500 g - farsz: serek
śmietankowy
1 łyżeczka - cukier
1 łyżka - cukier waniliowy
100 g - jogurt naturalny
1 szt. - żółtko
1 łyżeczka - cynamon
500 g - truskawki
100 g - czekolada mleczna

Opis wykonania

Truskawkowe sushi to oryginalna forma podania naleśników z serem z dodatkiem truskawek. Bardzo fajny pomysł na przekonanie do jedzenia niejadka :)

Sposób przygotowania 1. Ciasto: Wszystkie wymienione składniki wymieszać za pomocą miksera do płynnej naleśnikowej konsystencji. Smażyć na rozgrzanej patelni. 2. Farsz: Serek wymieszać z cukrem, cukrem wanilinowym, jogurtem naturalnym, żółtkiem i cynamonem. 3. Truskawki pokroić w drobną kostkę. 4. Całą powierzchnię każdego naleśnika posmarować farszem a następnie ułożyć truskawki. Zwinąć w rulon i odciąć nierówne końce. Pozostałą część naleśnika pokroić w około 5cm kawałki. 5. Naleśniki podawać ułożone pionowo na talerzu i posypane startą czekoladą.