

Naleśniki z serem



Składniki

Ciasto:

1 szklanka mąki pszennej

1 i 1/3 szklanki mleka

1 jajko

Szczypta soli i cukru

Olej do smażenia

Nadzienie:

300 g twarogu półtłustego

2 łyżki jogurtu

naturalnego

2 łyżki cukru pudru

1 łyżeczka cukru

waniliowego

Dodatkowo:

1 łyżka masła

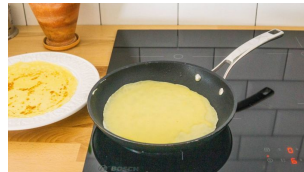
2 łyżki cukru pudru

Opis wykonania

Naleśniki można przygotować na wiele sposobów - na słodko lub wytrawnie. W Akademii Smaku proponuję naleśniki w słodkim wydaniu z nadzieniem serowym. To świetna propozycja na obiad.

W misce umieść mąkę. Dolej mleko i wbij jajko. Dodaj szczyptę soli i cukru.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj przy użyciu trzepaczki, aż do uzyskania jednolitej masy bez grudek. Jeżeli ciasto jest zbyt gęste możesz rozcieńczyć je 1/4 szklanki mleka lub wody. Na rozgrzanej patelni usmaż naleśniki. Przed smażeniem patelnię cienko posmaruj olejem, np. za pomocą pędzla kuchennego.



Przygotuj nadzienie - w misce umieść twaróg, dodaj cukier puder, cukier waniliowy i jogurt. Wszystko dokładnie wymieszaj.



Naleśniki posmaruj nadzieniem i zwiń w rulony. Podsmaż na patelni na rozgrzanym maśle. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.

