

Makaron naleśnikowy z truskawkami

Autor: **Surii**Przepisów: **13** Ocena: **190**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto naleśnikowe
- pół opakowania mrożonych truskawek
- twaróg chudy
- Śmietana lub jogurt
- cukier

Sposób przygotowania:

1. Truskawki mrożone przełożyć do garnka i podgrzewać aż odtają, zmiksować z cukrem (cukier wg uznania)
2. Usmażyć naleśniki ok 5-6 dla dwóch osób.
3. Twaróg mieszać ze śmietaną i dodać trochę cukru.
4. Usmażone naleśniki zwinąć ściśle i kroić na paski pół centymetra.
5. Zwinięte makaroniki wyłożyć na talerz, dodać twaróg i polać sosem truskawkowym. Udekorować.

Sos można zrobić z różnych owoców :)

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: