

Naleśniki z serem

Autor: **Murena**Przepisów: **172** Ocena: **2310**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody gazowanej
- 2 jajka
- szczypta soli
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 500 g twarogu półtłustego
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 150ml jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka cynamonu
- cukier do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe bardzo dokładnie miksujemy tak aby nie było grudek. Ciasto nie może być zbyt gęste, takie żeby można było łatwo rozlać na patelnię. Ciasto odstawiamy na 10-15 min. Ja naleśniki smażę bez tłuszczu na specjalnej patelni do naleśników, ew. dodaję minimalną ilość oleju. (mniej niż pół łyżeczki). Następnie smażymy cienkie naleśniki.

Twaróg rozgniatamy widelcem, dodajemy cukier waniliowy, ew. jeszcze cukier, cynamon i jogurt naturalny i dokładnie mieszamy. Farsz serowy nakładamy na usmażone naleśniki zwijamy w rulonik lub kopertę i podajemy. Można też nałożyć farsz, zwinąć i podsmażyć żeby farsz się zagrzał a naleśniki były lekko chrupiące.



Twoje notatki do przepisu:

