

Naleśniki z serem



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **138** Ocena: **2508**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 szklanka mleka (ciasto)
- 1 szklanka wody mineralnej gazowanej (ciasto)
- półtorej szklanki mąki (ciasto)
- 2 jajka (ciasto)
- szczypta soli (ciasto)
- 2 łyżki cukru lub więcej (ciasto)
- kapka oleju (ciasto)
- 300 g twarogu (farsz)
- 3 łyżki cukru lub więcej (farsz)
- 1 żółtko (farsz)
- 1 opakowanie cukru waniliowego (farsz)
- 1 łyżka śmietany, gdyby ser był zbyt suchy (farsz)
- masło i olej do smażenia
- śmietana i cukier do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlewamy szklankę mleka, szklankę wody, dodajemy jajka, cukier, szczyptę soli i olej i mieszamy mieszadłem. Mikser nie będzie potrzebny.

Następnie dosypujemy stopniowo mąkę i dalej mieszamy. Tym sposobem unikniemy grudek. Gotowe ciasto odstawiamy na bok, zabieramy się za farsz.

Twaróg rozdrabniamy w misce widelcem, dodajemy cukry, żółtko i mieszamy. Jeśli twaróg jest zbyt suchy to dodajemy jeszcze śmietanę, mieszamy i gotowe.

Na patelnię wylewamy odrobinę oleju, rozcieramy papierem ręcznikowym. Na rozgrzaną patelnię wylewamy chochelką porcję ciasta i smażymy naleśnika. Pierwszy naleśnik smażyć z obu stron. Kolejne smażyć już na suchej patelni i tylko z jednej strony.

Z podanych składników otrzymamy ok. 10 naleśników.

Następnie na naleśnik, na stronie smażonej, nakładamy farsz i składamy naleśnik w trójkąt. W ten sposób poskładane naleśniki smażymy na maśle z olejem na złoto, z obu stron. W ten sposób będą pyszne, chrupiące i pachnące masłem. Odrobina oleju na patelni zapobiegnie paleniu się masła.

Podajemy z kleksem śmietany i posypane cukrem.

Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: