

Naleśniki z serem i jagodami



Autor: **Futka**

Przepisów: **1046** Ocena: **29209**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- NALEŚNIKI Z SOCZEWICY:
- 0,5 szklanki mąki z soczewicy czerwonej
- 0,7 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 0,5 szklanki wody mineralnej
- 3 małe jajka
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki cukru pudru
- szczypta soli
- FARSZ SEROWO - JAGODOWY:
- 275 g półtłustego sera białego
- 120 g jagód
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 żółtko
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka miodu
- DODATKI:
- jagody
- cukier puder (do posypania)*
- * Do przygotowania naleśników użyłam cukru pudru z ksylitolu

Sposób przygotowania:

- 1 Ser biały rozgniatamy widelcem lub przepuszczamy przez praskę. Dodajemy żółtko, śmietanę, jagody, miód oraz cukier puder i wszystko dokładnie mieszamy. Jagody delikatnie rozgniatamy, aby ser nabrał pięknego koloru.

* Jeśli lubimy bardzo słodkie farsze - dodajmy do niego więcej miodu lub cukru pudru.

- 2 Do miski przesiewamy obie mąki, wbijamy 3 małe jajka, wlewamy mleko, wodę i olej, dodajemy szczyptę soli oraz 2 łyżki cukru pudru. Wszystkie składniki miksujemy lub energicznie mieszamy trzepaczką dla odpowiedniego połączenia i napowietrzenia ciasta, a następnie odstawiamy je na około 15 minut. Po tym czasie wlewamy porcje ciasta na dobrze rozgrzaną patelnię naleśnikową (wysmarowaną delikatnie masłem lub olejem przed pierwszą partią smażenia) i smażymy naleśniki z obu stron.



- 3 Gotowe naleśniki smarujemy serowo jagodowym farszem i zawijamy wedle uznania - w rulon, kroieta lub składamy w kopertę. Podajemy posypane cukrem pudrem z dodatkiem świeżych owoców.

Przed podaniem naleśniki możemy także przyrumienić na maśle.

Tak samo robimy, kiedy chcemy podać je na drugi dzień.



Twoje notatki do przepisu: