

Naleśniki z serem i owocami



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **7887**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 1/3 szklanki wody gazowanej
- jajko
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli
- 350 g sera białego półtustego
- 1 opakowanie cukru wanilinowego + 3 łyżki cukru
- 200 g śmietany 18%

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodajemy mąkę, mleko, wodę, cukier, jajko, olej oraz szczyptę soli. Całość mieszamy trzepaczką. Odstawiamy ciasto na 10 min. Na patelni dodajemy łyżeczkę oleju rozgrzewamy. Nalewamy z głębokiej łyżki rozprowadzając ruchem kolistym ciasto na patelni. Kiedy zacznie się ścinać przekładamy naleśnika. Kolejne naleśniki smażymy już bez oleju.
- 2 Przygotowanie masy serowej. Do miski przekładamy ser, rozdrabniamy widelcem. Dodajemy śmietanę oraz oba cukry, wszystko razem mieszamy. W róg każdego naleśnika nakładamy po 1,5 łyżki masy serowej i składamy w trójkąt. Następnie naleśniki zapiekamy w piekarniku 10 minut w temperaturze 180 stopni. Podajemy ze śmietaną oraz sezonowymi owocami.



Twoje notatki do przepisu: