

Naleśniki z twarogiem i karmelizowanymi jabłkami



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)

Przepisów: 329 Ocena: 2596



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Naleśniki;
- 2 szklanki mąki,
- 2 jajka,
- 1 szklanka mleka,
- 1 szklanka wody,
- 3 łyżki oleju.
- Farsz
- 500 g sera twarogowego,
- 2 łyżki śmietany 18%,
- 3-4 łyżki cukru,
- cukier waniliowy,
- 3 jabłka,
- 1 łyżka masła,
- 2-3 łyżki cukru.

Sposób przygotowania:

1 Ciasto;

Jajka rozkłócamy, stopniowo dodajemy mąkę, wodę i mleko. Mieszamy do momentu uzyskania jednolitej, gładkiej masy. Na koniec wlewamy olej i mieszamy. Smażymy na patelni naleśnikowej z obu stron.

Farsz;

Jabłka obieramy i kroimy w kostkę. Na patelnię wrzucamy jabłka, łyżkę masła i cukier. Karmelizujemy do miękkości jabłek, studzimy.

Do twarogu dodajemy wszystkie składniki i jabłka, mieszamy.

Wykładamy po 2 łyżki farszu na placki i zwijamy w rulon.

Podsmażamy na patelni z obu stron na złoto.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: