Naleśniki z serem



Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 40 min
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- ser - 1 lub 2 kostki
- cukier waniliowy - 2 szt.
- żółtka - 2- 3 szt.
- cukier - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe miksujemy. Mąkę dodajemy stopniowo, w razie potrzeby możemy jej ilość zmniejszyć lub zwiększyć. Ciasto powinno mieć konsystencję śmietany. Naleśniki smażymy na patelni już bez tłuszczu. Ser zgniatamy widelcem razem z żółtkami i cukrem. Farsz nakładamy na połowę naleśnika i składamy. Obsmażamy na patelni z niewielką ilością oleju. Podajemy na gorąco wg uznania - posypane cukrem pudrem, ze śmietaną lub syropem klonowym.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!