

Naleśniki serowo-truskawkowe.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśnik

truskawki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- * 2 usmażone wcześniej naleśniki
- * 15 dag twarogu wiejskiego 0% Piątnica
- * 15 dag mrożonych truskawek (lub świeżych)
- * 2 łyżki cukru
- * 4-5 truskawki świeże
- * 1 kiwi
- * kulki czekoladowe Nesquick

Truskawki należy rozmrozić wcześniej i posypać cukrem. Zmiksować je z twarogiem np. za pomocą blendera, na jednolity krem. Rozsmarować na naleśnikach i zwinąć w rulony.

Kroić ukośne kawałki nie przyciskając noża. Ja kroję szerokim nożem, lekko dotykając naleśnik i przesuując lekko w tył i przód. W przeciwnym wypadku farsz wycisnie się ze środka.

Rozłożyć promieniście na małych talerzykach, układać pomiędzy naleśnikiem plastry kiwi, ćwiartki truskawek.

Wierzch udekorować pozostałymi truskawkami -układając je na kształt płatków kwiatu. Środek wyłożyć kulkami czekoladowymi-jako pręciki kwiatu.

Deser nie jest przestodzony a porcje nie są duże więc można zjeść bez wyrzutów sumienia.