

Naleśniki z pysznym nadzieniem



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

platkow migdałowych	3 łyżki
garsc rodzynek	
nektarynka	1
gruszki	3
kilka łyżek śmietany 12%	
cukier do smaku	
pomarańczowego	1,5 szk
mleka 3,2%	2 szk
jajko	2
mąki pszennej typ 500	2,5 szk
szczypta soli	1 szczypta
Polewa:	
polewy mlecznej	25 g
mleka 3,2%	1 łyżka
twaróg	300 (półtłusty)
olej rzepakowy	50 ml
Polewa:	
Do dekoracji:	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Naleśniki : Do miski wlać mleko i napój, wbić jajka, dodać sól i wymieszać. Wsypać mąkę i dokładnie wymieszać ciasto aby nie było grudek a potem wlać olej i znowu wymieszać. Porcje ciasta nalewać na rozgrzaną patelnię i smażyć naleśniki do wyczerpania się ciasta.
- KROK 2 Nadzienie : Ser przełożyć do miski, rozgnieść go np. widelcem. Gruszki umyć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach do sera. Nektarynkę umyć, usunąć pestkę i pokroić owoc w kostkę po czym wrzucić do sera. Następnie dodać pozostałe składniki i wymieszać nadzienie. Śmietany ma być tyle aby masa nie była za sucha.
- KROK 3 Na usmażone naleśniki kłaść porcje nadzienia, zawijać w roladki i układać na talerzu.
- KROK 4 Do rondelka wlać wodę, na ronderek postawić miseczkę. Do miseczki wsypać draże polewy, włączyć ogień i podgrzewać wodę na małym ogniu. Rozpuścić polewę, dodać łyżkę mleka i mieszać aż mleko połączy się z polewą.
- KROK 5 Gotową polewą polać naleśniki i posypać odłożonymi płatkami migdałowymi.