

Naleśniki z serem



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanki
woda gazowana	1 szklanka
mleko	3/4 szklanki
kefir	1 łyżka
jaja	2 sztuki
cukier	1/2 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
olej	1/2 łyżki
ser biały	25 dag
jogurt naturalny	200 gram
cukier	1/3 szklanki
śmietana 18 proc	do polania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Po pierwsze musimy : Mleko, wodę i jaja ubić ze sobą w misce. Jeżeli ktoś chce to białka można osobno ubić i dodać na samym końcu.

Stopniowo dosypujemy mąkę w miarę ukręcania ciasta.

Na samym końcu przygotowywania musmy dodajć sól, cukier, kefir i olej i wszystko dobrze mieszamy ze sobą.

Dobrze przygotowane ciasto naleśnikowe powinno być płynne.

Na rozgrzaną patelnię wlewamy około 1/2 łyżki rosółowej ciasta i smażymy z jednej i drugiej strony.. Naleśniki powinny być jak najcieńsze.

Z takiego przepisu powinno wyjść około 11-13 naleśników.

Farsz : ser biały, jogurt, cukier i łączymy ze sobą i dobrze mieszamy. Nakładamy porcje do placka naleśnikowego i zwijamy w rulonik, oczywiście farszu tyle ile kto chce.

Mozna połączyć śmietaną