

## Naleśniki z serem



### MARZENCIAK1985



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>mleko</b>	2 szklanki
<b>jajka</b>	2
<b>olej</b>	
<b>cukier</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>cynamon Prymat</b>	do smaku
<b>serek waniliowy</b>	2 szt
<b>ser biały</b>	1 (twarogowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, mleka, jajek i łyżki oleju rozmieszaj ciasto naleśnikowe. Następnie dodaj do smaku szczyptę soli, łyżeczkę cukru i szczyptę cynamonu. Wszystko zamieszaj raz jeszcze. Na rozgrzany na patelni olej wlewamy ciasto i smażymy naleśniki. Farsz: ser biały twarogowy rozdrabniamy widelcem, następnie zalewamy serkami waniliowymi i mieszamy razem. Dodajemy odrobinę cynamonu do smaku i łyżkę cukru i znowu mieszamy. Tak przyrządzony farsz wykładamy na naleśnika i rozsmarowujemy na całej powierzchni. No i oczywiście zwijamy albo w rulonik albo składamy dwa razy na pół w trójkącik wg uznania. Naleśniki których nie zjemy zawsze można później odsmażyć raz jeszcze na patelni. Czas przygotowania około 30 minut. Polecam :)