

Naleśniki z Serem i Rodzynkami



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
mleko	1,5 szklanki
mąka tortowa	1,5 szklanki
cukier	1 łyżeczka
olej do smażenia	5-10 łyżek
ser biały	250 dag
żółtka jaj	2 szt
rodzynki	1 szt
cukier wanilinowy	1 szt
cukier puder	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce roztrzepujemy jajko z mlekiem, dodajemy mąkę i cukier. Wszystko mieszamy na gładką masę. Na patelni rozgrzewamy olej i nalewamy małą chochelka ciasto. Smażymy naleśniki z obydwu stron, aż będą złociste. Do osobne miski wkładamy biały ser, żółtka i wsypujemy cukier wanilinowy, dokładnie mieszamy mikserem. Smarujemy naleśniki nadzieniem i zwijamy w ruloniki. Posypujemy cukrem pudrem i rodzynekami.