

# Naleśniki z waniliowym twarożkiem i musem truskawkowym



## FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### NALEŚNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1.5 szklanki
<b>kefir</b>	1 szklanka
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżki
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta

### FARSZ

<b>ser biały półtłusty</b>	250 gramów
<b>jogurt grecki</b>	2 łyżki
<b>żółtko</b>	1 sztuka
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>laska wanili</b>	1 sztuka

### MUS

<b>truskawki</b>	400 gramów
<b>miód</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

FARSZ: Ser biały rozgniatamy w miseczce i dodajemy do niego jogurt grecki, żółtko, cukier puder oraz ziarenka wanilii i wszystko dokładnie mieszamy. Powstały farsz wstawiamy do lodówki dla odpowiedniego przejścia smaków, a w tym czasie zaczynamy smażyć naleśników.

\* Do posłodzenia twarożku możemy użyć także miodu, ksylitolu lub ulubionego syropu.

NALEŚNIKI: Do miski przesiewamy mąkę, wbijamy 2 jajka, wlewamy kefir, mleko i olej, dodajemy szczyptę soli oraz 2 łyżki cukru pudru. Wszystkie składniki miksujemy dla odpowiedniego połączenia oraz napowietrzenia, a następnie odstawiamy na 10 minut, aby ciasto mogło "popracować". Naleśniki smażymy z obu stron na dobrze rozgrzanej patelni naleśnikowej (wysmarowanej delikatnie olejem przed pierwszą partią smażenia).

MUS: Truskawki miksujemy na jednolitą i gładką masę, a powstały mus dosładzamy według uznania. W zależności od sezonu, możemy użyć świeżych lub mrożonych truskawek.

Gotowe naleśniki wypełniamy twarożkiem, a następnie zawijamy lub składamy w trójkąty.