

Przepis dnia, odc. 5. Naleśniki z kremem pikantno - korzennym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	2 szklanki
mleko	2-3 szklanek
żółtko jajek	4 szt.
sól	1 szczypta
cukier	1 łyżka
woda gazowana	1/2 szklanki
olej rzepakowy	(do smażenia)

Krem:

żółtko jajek	4 szt.
cukier	5 łyżek
serek wiejski	6 łyżek
śmietana kremówka	1 szklanka
sok z cytryny	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka

Dodatki:

konfitura żurawinowa	1 słoik
truskawki	(do dekoracji)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki ciasta dokładnie zmiksować i doprawić do smaku (ciasto powinno mieć konsystencję śmietany), a następnie usmażyć naleśniki. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać kremowy serek wiejski i zmiksować.
- KROK 2 Na końcu dodać śmietanę ubitą z sokiem z cytryny, przyprawić chili i przyprawą do piernika. Całość delikatnie wymieszać. Tak przygotowany krem wstawić do lodówki na czas smażenia naleśników.
- KROK 3 Na każdym naleśniku rozsmarowywać krem, dodać po 1 łyżeczce żurawiny, a następnie zrolować lub złożyć w trójkąty wedle upodobania.
- KROK 4 Na koniec udekorować pokrojonymi truskawkami.