

Naleśniki z ricottą i jagodami.....



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tłuszcz do smażenia	. .
jajko	1 szt.
mąka	60-70 g
woda gazowana	1/4 szklanki
mleko	1/4 szklanki
sól	. szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki ciasta zmiksować, w razie gdy jest zbyt gęste dodać nieco wody, a gdy zbyt rzadkie - mąki. Odstawić na 15 minut. W tym czasie przygotować nadzienie - ricottę wymieszać z jogurtem i cukrem. Dodać jagody pozostawiając trochę do dekoracji. Na dużej patelni rozgrzać niewielką ilość oleju - ok. 1 łyżkę, dokładnie rozprowadzić po powierzchni. Wlewać nieco ciasta i poruszając patelnię rozlewać na całej powierzchni. Smażyć na złoty kolor, następnie naleśnik przewrócić. Na środku układać nadzienie, zwijać w rulon. Gotowy naleśnik polać śmietaną, udekorować jagodami.