

Naleśniki z twarogiem o smaku krówki



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jajko	2 sztuki
olej	1 łyżka
mleko	100-150 ml
woda	100 ml
sól	1 szczypta
twaróg	30-40 dag
budyń o smaku krówki	2 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżka
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg przekładamy do miski, dodajemy do niego całe jajko, 2 łyżki budyniu o smaku krówki, łyżeczkę cukru waniliowego i cukier do smaku. Przy użyciu widelca mieszamy twaróg z pozostałymi składnikami. W zależności od tego, jaki lubimy, możemy dodać trochę śmietany, żeby go rozrzedzić.

Całe jajko roztrzepujemy z mlekiem, następnie powoli dosypujemy(możemy przesiać) mąkę, dodajemy szczyptę soli, olej i mieszamy przy użyciu trzepaczki lub miksera ciasto naleśnikowe. W miarę potrzeby dolewamy wodę(może być gazowana mineralna). Ciasto nie może być zbyt gęste, żeby ładnie rozprowadzało się po patelni. Naleśniki smażymy na patelni) możemy ją natłuścić kropelką oleju lub słoninką. Na naleśniki nakładamy masę twarogową i składamy je. Tak przygotowane naleśniki ponownie podsmażamy ze względu na jajko, które dodane zostało do masy twarogowej. Naleśniki podajemy ze śmietaną i/lub dżemem. Z podanych składników wyszło mi 12 dużych naleśników.