

## nalesniki z serem



### KAMILAGORCZYCA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| <b>mleko</b>         | 3 i 1/2 szklanki |
| <b>jajko</b>         | 3 szt.           |
| <b>mąka pszenna</b>  | 3 i 1/2 szklanki |
| <b>woda gazowana</b> | 1 szklanka       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do naczynia wlać mleko, dodać jajka i zmiksować. Następnie dodać mąkę pszenną, wodę gazowaną, szczyptę soli i razem zmiksować. Smażyć z dwóch stron na dużej patelni z niewielką ilością gorącego oleju.

Do białego sera dodać cukier, cukier waniliowy, śmietanę i żółtko. Razem dokładnie zmiksować. Farsz rozsmarować na naleśniku. Naleśnik z farszem złożyć na pół, a potem jeszcze raz na pół. Naleśniki z serem podawać na ciepło.

Z podanych składników wyjdzie około 17 naleśników.

Smacznego.