śimaczki z twarogiem

POLLY66

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2
mąka	1 szklanka
woda letnia	ok 1,5 szklanki
kwaśna śmietana	1-2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	DO SMAKU
czosnek ząbki	
cukier drobny	1 łyżeczka
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
twaróg	20 (pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać ze szczyptą soli i cukrem.Dodać jajka,mleko i wodę.Zmiksować na gładko.Przykryć i odstawić na 30min by spęczniało.Patelnię rozgrzać.Wlewać niewielkie porcje ciasta i smażyć z obu stron cienkie naleśniki.
Twaróg,śmietanę,zioła i zmiażdżony czosnek utrzeć.Doprawić solą i pieprzem,wymieszać.
Naleśniki posmarować farszem,zwinąć i pociąć na mniejsze ruloniki.

***aby ciasto naleśnikowe nie przywierało do patelni,olej(lub masło)wlać do ciasta a nie na patelnię.Zamiast lub oraz ziół można dodać pomidory.