

Truskawkowy twaróg do naleśników



BETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	2 szklanki
cukier	do smaku
śmietana	2 łyżki
ser biały	250 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser biały miksujemy z cukrem i śmietaną. Z truskawek pozbywamy się szypułek. Dokładnie je myjemy i osuszamy. Następnie dodajemy do sera i widelcem rozgniatamy. Całość dokładnie mieszamy. Gotowym farszem smarujemy naleśniki. Smacznego!