

naleśniki z serem



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

0,5l mleka

2 szklanki mąki

3 łyżki stołowe cukru

łyżeczka proszku do pieczenia lub sody

odrobina soli

3 łyżki śmietany 30 %

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąka, cukier, proszek, sól jajko i mleko wszystko razem miksujemy żeby nie było gródek. na rozgrzanym oleju pieczemy naleśniki. Twaróg ze śmietaną mieszamy z odrobiną cukru. na upieczone naleśniki nakładamy po łyżce twarogu i składamy naleśniki w kształcie koperty. wedle uznania naleśniki można polać śmietaną i posypać odrobiną cukru. tak przygotowane naleśniki są gotowe do spożycia.