

Masa serowa do naleśników



MARTA1986



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

tłustego sera	0,5 kg
cukru waniliowego	1 opakowanie
cukru kryształ	3 łyżki
jajko	1 sztuka
mleko	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić na mniejsze kawałki i raz przekręcić przez maszynkę lub precysnąć przez praskę. Następnie wsypać do niego cukier kryształ oraz cukier waniliowy. Całość dokładnie wymieszać. Jajko wyparzyć i wbić całe do masy serowej. Dodać mleko i wszystko dokładnie ze sobą połączyć. Wykładać i smarować naleśniki.