

Naleśniki z serem



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0,5 l
jajko	1
białko	1
mąki	1,5 szkl
szczypta soli	
cukier waniliowy	
łyżka oliwy z oliwek	
odrobina masła	
Nadzienie:	
ok. 30 dag sera białego	
żółtko jajek	1
miodu	2 łyżki
rodzynki	
cukier puder	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ubijamy jajka ze szczyptą soli, do których cały czas ubijając dodajemy mleko, mąkę, a na koniec roztopione masło lub oliwę i cukier waniliowy. Teraz trzeba usmażyć naleśniki. Rozcieramy ser na drobną masę, dodajemy żółtko, miód oraz rodzynki. Wszystko dokładnie mieszamy. Naleśniki smarujemy nadzieniem z sera, zawijamy i posypujemy cukrem pudrem.