

Naleśniki z twarogiem i malinami



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki

mleko	1 szklanka
woda	0,5 szklanki
mąka	1,5 szklanki
jaja	2 sztuki

szczypta soli

olej	2 łyżki
------	---------

Nadzienie:

rodzynki	garść
cukier	2 łyżeczki

Polewa:

maliny mrożone	100 g
jogurt naturalny	3-4 łyżki
cukier	1 łyżeczka
twarożek	300 (sernikowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko, wodę i jajka zmiksować, dodać szczyptę soli i 2 łyżki oleju, zmiksować, wsypać mąkę i ponownie zmiksować. Odstawić na 20-30 minut.
- KROK 2 Na patelni teflonowej usmażyć naleśniki bez dodatkowego tłuszczu.

- KROK 3 Rodzynki sparzyć wrzątkiem, odcedzić, ostudzić. Serek zmiksować z cukrem, dodać zimne rodzynki, wymieszać.
- KROK 4 W miseczce wymieszać jogurt naturalny z cukrem, dodać maliny wraz z sokiem. Wymieszać.
- KROK 5 Naleśniki smarować twarożkiem z dodatkami, zwijać w ruloniki, ułożyć na talerzach i polać sosem jogurtowo-malinowym