

Naleśniki z serem



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana	100 g
cukier	200 g
cukier waniliowy	
tłuszcz do smażenia	
mąka	800 g
jajko	2 szt
mleko	900 g
woda	
sól	
słonina	60 (do smażenia)
ser biały	1 (tłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przesianej mąki dodać jaja, sól, mleko, wymieszać ciasto na jednolitą masę i rozprowadzić wodą.

Patelnię dobrze rozgrzać, smarować słoniną i smażyć naleśniki.
Naleśniki smarować serem, zwijać w rulony lub złożyć w prostokąt.

Naleśniki ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem, połączyć z wierzchu roztopionym tłuszczem (smalec wymieszany z margaryną) i zrumienić w piekarniku lub obsmażyć na patelni.

NADZIENIE Z SERA:

Ser zemiać w maszynce, dodać śmietanę, cukier, cukier waniliowy i dobrze wymieszać.

