

Naleśniki z białym serkiem i lodami



PIEGUSSEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka

mleko

jajko 1 szt

twaróg 600 g

cukier

cukier waniliowy

Cynamon mielony Prymat

śmietana 12%

żółtko jajek 1 szt

polewa czekoladowa

śmietana kremówka

lody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z mleka, mąki, jajka i szczypty soli zrobić ciasto na naleśniki - proporcje wg. uznania. Ciasto ma być dosyć rzadkie, bo naleśniki muszą być cienkie ;)
2. Usmażyć cienkie naleśniki.
3. Twaróg rozgnieść z żółtkiem, cukrem i cukrem waniliowym (wg. uznania). Dodać trochę śmietany, aby serek dał się rozsmarować na naleśnikach.
4. Na każdy naleśnik nałożyć serek biały i zawinąć.
5. Gotowe naleśniki włożyć do naczynia żaroodpornego. Zapiekać około 20 minut w 120 stopniach.
6. Podawać z sosem czekoladowym (lub innym), bitą śmietaną i lodami.