

Naleśniki z jagodowym farszem



MARTA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	10 dkg
mleko	1 szklanka
cukier	2 łyżki
jajko	2 szt
twaróg	25 dkg
jagody	15 dkg
cukier waniliowy	1 torebka
śmietana	1 szklanka
sól	
masło	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko, jajka i cukier wymieszać z mąką i szczyptą soli. Ciasto odstawić na pół godziny. Twaróg i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę. Jagody opłukać, osączyć i delikatnie wymieszać z twarogiem (jagody mogą być również ze słoika). Rozgrzaną patelnię posmarować masłem. Usmażyć naleśniki. Posmarować je cienką warstwą nadzienia, ułożyć w natłuszczonej formie do zapiekania, połączyć śmietaną i zapiekać 10 minut w temperaturze 200 stopni.