

Naleśniki z ziemniakami i marchewką



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
mleko	0,5 szklanki
olej	3 łyżki
ziemniaki	30 dag
marchewki	2 szt
cebula biała	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
śmietana	
woda gazowana	1 szklanka
wódka	1 łyżeczka
ser biały	20 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, wody, mleka, oleju i wódki przygotować ciasto. Upiec cienkie naleśniki. Ziemniaki z marchewką ugotować, przepuścić przez praskę, dodać zrumienioną na oleju cebulę oraz ser twarogowy. Składniki połączyć, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Na upieczone naleśniki wyłożyć farsz i zwinąć ciasno w rulon, zrumienić na oleju. Podawać ze śmietaną lub z sosem.