

Brzoskwinie naleśniki z białym serem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
mleko	1/2 szklanki
mąka	6 łyżek
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
olej	3 łyżki
sól	1 szczypta
cukier	1 do smaku
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżeczka
słodka śmietanka	1/4 szklanki
syrop od brzoskwiń z puszki	1/4 szklanki
kiwi	1 sztuka
brzoskwinie w puszcze	8 połówek
ser biały	20 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek, mąki, mleka, szczypty soli, proszku do pieczenia, łyżki cukru, kisielu (syпки), 2 łyżek oleju zrobić ciasto naleśnikowe .Odstawić . W tym czasie zmiksować ser z cukrem waniliowym i cukrem (do smaku) . Rozgrzać na patelni do naleśników 1 łyżkę oliwy obracając patelnię tak by cała się natłuściła .Zlać olej. Nabierać chochelką do zupy ciasta naleśnikowego i wlewać na patelnię . Rozprowadzić ciasto po patelni obracając nią . Usmażyć 6 naleśników (obracając naleśniki w trakcie smażenia). Posmarować serem .Pokroić w kostkę 2 połówki brzoskwiń i posypać nimi ser na naleśnikach . Zwinąć w rulony. Obciąć końce rulonów pod kątem i przeciąć każdy naleśnik na pół pod takim samym kątem jak były obcinane końcówki.

W rondelku rozgrzać masło .Wrzucić 3 połówki brzoskwiń roztarte na miazgę . Chwilę smażyć .Wsypać mąkę . Wymieszać . Rozprowadzić śmietanką i syropem z brzoskwiń .

Naleśniki posypać po wierzchu pokrojonymi w kostkę 2 połówkami brzoskwiń i kiwi.

Podawać przestudzone z lekko ciepłym sosem .