

Naleśniki z białym serem i truskawkami



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kg
ser biały	300 dag
jajko	1 sztuka
mleko	3-4 łyżki
cukier waniliowy	1 opakowanie
śmietana 30%	1 opakowanie
mąka	1 szklanka
mleko	1 szklanka
woda	1 szklanka
jajko	4 sztuki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozgniatamy widelcem, dodajemy jajko cukier waniliowy i wlewamy powoli mleko mieszając aż powstanie gęsta masa. Truskawki kroimy na pół (lub ćwiartki jak kto woli i zależy jakie duże są truskawki) i wkładamy do osobnej miseczki.

Przygotowujemy naleśniki. Jajka rozbijamy osobno białka a osobno dajemy żółtka. Białka ubijamy na pianę. Żółtka, mleko i sól lekko roztrzepać, a następnie dodać mąkę oraz wodę i pianę z białek, zmiksować na jednolitą masę. Na rozgrzaną patelnię z niewielką ilością tłuszczu nalewamy ciasto - należy pamiętać że przed każdym nalaniem ciasto dobrze jest zamieszać. Ciasto jest gotowe kiedy odstaje od brzegów patelni. Wtedy ściągamy i nakładamy następny. Na nasz naleśnik nakładamy przygotowany ser i posypujemy truskawkami, a następnie zwijamy. Nasze naleśniki polewamy śmietaną , lub jak kto woli bitą śmietaną i układamy do ozdoby truskawki. Smacznego !!