

nalesniki z serem



MONIKA148



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
jajko	4 szt
mąka tortowa	2 szklanki
cukier	2 łyżeczki
olej do smażenia	1 szklanka
biały ser	250 dag
śmietana	1 szt
cukier puder	do smaku
cukier waniliowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku roztrzepujemy jajko z mlekiem, dodajemy mąkę i cukier. Wszystko mieszamy na masę bez zadnych grudek. Na patelni rozgrzewamy olej i nalewamy chochelka mase. Smażymy naleśniki z obydwu stron, aż będą brazowe. Do następnego garnka wkładamy biały ser, żółtka i wsypujemy cukier waniliowy, dokładnie mieszamy mikserem. Smarujemy naleśniki nadzieniem i zwijamy w ruloniki. Polewamy śmietaną i posypujemy cukrem