

NALEŚNIKI Z SEREM waniliowe



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	2 1/2 SZKLANKI
mleko	2/3 litra
jajko	1
cukier waniliowy	1
cukier	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto naleśnikowe: miksujemy jajko z mlekiem i mąką - dodajemy 0,5 łyżeczki soli.

Smażymy placki na rozgrzanej patelni z olejem.

Farsz: ser twarogowy mieszamy z cukrami oraz dodajemy 1 -2 łyżki mleka. Ja ugniatam to blenderem wtedy masa jest bardzo gładka.

Smarujemy naleśniki masą serową i zawijamy w trójkąty. Można na górę poleć polewą czekoladową.