

Naleśniki z białym serem

Składniki na ciasto:

1 szklanka mleka
1/4 szklanki wody
1 jajko
około 10 łyżek mąki

Składniki na farsz:

25 dag sera białego
1 łyżeczka cukru
szczypta cynamonu
1 lub 2 łyżki śmietany

Wykonanie:

Robimy farsz - Rozgniatamy w miseczce widelcem ser biały z 1 łyżką śmietany. Posypujemy cukrem i cynamonem dalej rozdrabniając ser widelcem. Koniecznie spróbujemy czy farsz jest wystarczająco słodki lub daliśmy wystarczająco śmietany.

Robimy naleśniki - Składniki łączymy ze sobą za pomocą trzepaczki lub miksera. Ciasto na naleśniki powinno mieć konsystencję śmietany. Ciasto odstawiamy na około 30 min. Po tym czasie rozgrzewamy kroplę lub dwie oleju na patelni i wylewamy trochę ciasta (około jednej średniej chochelki do zupy) formując kolisty kształt i obsmażamy z dwóch stron. Farsz wykładamy cienką warstwą na naleśniki i albo zwijamy w rulon albo składamy na pół i jeszcze raz na pół tworząc trójkąt. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

