



przepisy.pl

Naleśniki truskawkowe



30 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



0 minut



brak °C



Składniki:

ciasto

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta

nadzienie

- biały ser - 250 gramów
- słodka śmietana - 100 mililitrów
- cukier - 2 łyżki

sos

- truskawki - 500 gramów
- cukier puder - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Sos: zmiksować truskawki z cukrem pudrem. Truskawki można zastąpić innymi owocami (np. jagodami).
2. Farsz: Ser ze śmietaną i cukrem zmiksować (do farszu można dodać kilka truskawek).
3. Naleśniki usmażyć, posmarować serem, złożyć na 4, można ponownie podgrzać i polać sosem.
4. Ciasto: mleko, mąkę, jajka, sól, budyń zmiksować.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl