



przepisy.pl

Naleśniki z farszem serowym

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajko - 1 sztuka
- mąka - 1 kilogram
- mleko - 1 szklanka
- białego sera - 600 gramów
- jajka - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 gram
- śmietana 18% - 1 sztuka
- woda - 1 szklanka
- cukier

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do miski wbijamy jajka, dodajemy mleko i szczyptę soli. Wszystko to dokładnie mieszamy, roztrzepujemy. Dosypujemy mąkę i mieszamy, aż do uzyskania gładkiej, śmietanowej konsystencji ciasta (jeśli będzie zbyt gęste można dodać jeszcze odrobinę mleka lub wody).
2. Rozgrzewamy na patelni olej. Wylewamy na nią cienką warstwę ciasta i smażymy je z każdej strony (obracamy, kiedy brzegi naleśnika będą odstawać od powierzchni patelni)
3. Aby wykonać farsz serowy do miski z białym serem wsypujemy cukier. Dodajemy jedno żółtko, cukier waniliowy i dwie łyżki śmietany. Wszystko dokładnie miksujemy.
4. Tak przygotowane nadzienie można rozsmarować na naleśniku i zwinąć go.

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