



przepisy.pl

Naleśniki z serem i bananami



Składniki:

- ser śmietankowy - 1 opakowanie
- żółtko jajka - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- cukier wanilinowy - 1 łyżka
- cukier - 2 łyżki
- banany pokrojone w kostkę - 2 sztuki

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do miski wrzucamy: ser, żółtko, cukier wanilinowy i zwykły cukier. Miksujemy na gładką masę i dodajemy jogurt naturalny. Do farszu dodajemy pokrojone banany.
2. Mieszamy trzepaczką bądź łyżką - nie miksujemy, bo zrobi się ciapka a chodzi o to by banany były w kawałkach.
3. Farsz odstawiamy do lodówki i smażymy naleśniki. Nie podaję proporcji, bo każdy ma już swoje sprawdzone, ale jeżeli ktoś by chciał zobaczyć czy wypróbować moje to napiszcie, na pewno podam.
4. Na naleśnika nakładamy farsz serowo-bananowy i zawijamy wedle uznania. Podajemy z jogurtem Gratką.

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