

Naleśniki nadziewane owocami z bitą śmietaną



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **299** Ocena: **1438**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka krupczatka -1 1/2 szklanki
- Jajka kurze -2 szt.
- mleko 2 % -1 szklanka
- Woda 1/2 szklanki
- Masło 3 łyżki
- Cukier 4 łyżki
- Maliny -20 dag
- Gruszka -3 szt
- Smietanka 30% 250 ml
- Serek wiejski -200g
- Miód 2 łyżeczki
- Czekolada gorzka 1/2 tabliczki

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja roztrzepać z solą i cukrem, dodać mleko, wodę, mąkę, zmiksować na gładkie ciasto. Dodać 3 łyżki masła lub oleju i dalej miksować. Naleśniki usmażyć na dobrze rozgrzanej patelni najlepiej naleśnikowej. Przewrócić na drugą stronę gdy spód będzie rumiany.
- 2 Na naleśnik wyłożyć porcję wiejskiego serka.
- 3 Na serku ułożyć maliny. Złożyć w kopertę, wierzch ozdobić kleksem z bitej śmietany, czekoladą rozpuszczoną w kąpieli wodnej.
- 4 Wersja naleśników z podsmażaną gruszką. Gruszki pokroić w kostkę posypać cukrem. Na patelni rozpuścić masło, włożyć gruszki podsmażyć 3 min., dodać miód i całość smażyć jeszcze 2 min. Na naleśnik wyłożyć gruszki.
- 5 Całość złożyć w kopertę, ozdobić kleksem z bitej śmietany. Wierzch posypać startą gorzką czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: