

Naleśniki owsiane



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **261** Ocena: **1206**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka owsiana 1 1/3 szklanki
- Mąka pszenna 3/4 szklanki
- Mleko 2 % 1 szklanka
- Woda mineralna gazowana 1/2 szklanki
- Jajka kurze 2 szt
- Cukier kryształ 10 dag
- Ser twarogowy 350g 1/2 opakowania
- Dżem brzoskwiniowy 270g 1/2 słoiczka
- Bitą śmietaną jeżeli ktoś chce lub dowolny sok do polania
- Olej rzepakowy 1/3 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąki wymieszać. Jajka wybić do garnka dodać cukier i robotem utrzeć na puszysto. Dalej ucierając dodawać na zmianę mleko wodę oraz mąkę do wyczerpania składników. Na końcu dodać olej. Gdy ciasto będzie miało jednolitą masę odstawić aby odpoczęło. Gdyby było gęste i nie chciało się dobrze rozprowadzać po patelni dodać trochę mleka.
- 2 Patelnię do smażenia naleśników rozgrzać, wlewać cienkim strumieniem rozprowadzając go po patelni. Piec na rumiano z obu stron.
- 3 Wystudzone placki smarować do połowy serkiem, ułożyć pasek dżemu i składać na kopertę. Ja nie sładziłam serka, jeżeli ktoś lubi słodko to musi go posłodzić.
- 4 Podawać z bitą śmietaną, sokiem lub cukrem pudrem. Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: