

Naleśniki ruskie



Autor: **wioluska89**
Przepisów: 1 Ocena: 0

 5-6 os.  60 min  średnie  dostępne



Składniki:

- ziemniaki, 1kg
- ser twaróg półtłusty, 0,5kg
- cebula większa, 1 szt
- mleko, 1l
- mąka, ok.0.75kg
- jajka, 2 szt
- sól ,pieprz
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Farsz robimy tak samo jak na pierogi ruskie. Gotujemy ziemniaki ,cebulkę kroimy w kostkę i podsmażamy. Ugotowane ziemniaki ubijamy dodajemy twaróg i podsmażona cebulkę,mieszamy.Przyprawiamy szczypta soli i pieprzu do smaku.
- 2 Naleśniki : mleko mąkę i jajka miksujemy na gładka masę.. dodajemy szczyptę soli..naleśniki smażymy na małym ogniu z obydwóch stron.
- 3 Gotowe naleśniki wykładamy farszem ok (2łyżek stołowych) i zwijamy (ja zwijam tak jak krokiet) można zwijać również w kopertę.
- 4 Zwinięte naleśniki smażymy na małym ogniu na oleju bądź oliwie na złocisty kolor z obydwóch stron.I gotowe:)
- 5 Najlepiej smakują ze śmietana:)

Twoje notatki do przepisu: