

# Naleśniki z twarogiem zasmażane



Autor: **agnes72**  
Przepisów: **761** Ocena: **5063**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej,
- 2 szklanki mleka 3,2 %,
- 2 jajka,
- 1 szklanka zimnej wody,
- szczypta soli,
- szklanka - kubek arcoroc.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodać składniki i wszystko zmiksować do połączenia się całości.
- 2 Na patelnię o średnicy 25 cm wlać łyżeczkę oleju, następnie wlać chochlę ciasta naleśnikowego i usmażyć z obu stron ( ale każdy wie jak smażyć naleśnik ).
- 3 Z tej porcji składników wyszło mi trzynaście naleśników ( jeśli ktoś potrzebuje większej ilości wystarczy zwiększyć składniki ). W między czasie przygotować twaróg ja na pół kilograma twarogu daję 5 łyżek cukru i 2 łyżki kwaśnej śmietany.
- 4 Na usmażone naleśniki nakładać wcześniej przygotowany twaróg i zwijać dowolnie, ja zawijałam w rulonik czyli : ( dwa boki zawijałam do środka i następnie zwijałam w rulon ).
- 5 Na patelnię wlać olej, ułożyć z farszem naleśniki i smażyć na wolnym ogniu z obu stron na złoty kolor.
- 6 Tak usmażone naleśniki można jeść na gorąco jak również na zimno.
- 7 Naleśniki tak podsmażone nadają się idealnie na śniadanie jak również na kolację.

## Twoje notatki do przepisu: