

Naleśniki z twarogiem zasmażane



Autor: **agnes72**
Przepisów: **759** Ocena: **5036**

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: