

Naleśniki z truskawkami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 1/2 szkl.
- mleko - 1 szkl.
- woda - 1 szkl.
- oliwa - 1 łyżka(i)
- jajko - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

Dokładnie wymieszać składniki ciasta naleśnikowego, ewentualnie doprawić do smaku solą. Odstawić na 2 godziny. Na lekko natłuszczoną patelnię wylewać cieniutką warstwę ciasta, smażyć placki. Twaróg wymieszać z cynamonem i cukrem, dołożyć truskawki, ponownie wymieszać. Farszem posmarować placek, zwinąć w rulon. Podawać odsmażone, udekorowane listkami świeżej mięty.

Jak podawać?

-- FARSZ:

- 20 dag truskawek
- 25 dag twarogu -- zmielonego
- 1 łyżka cynamonu
- 1 łyżka cukru

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.