Naleśniki z nadzieniem jaglano-borówkowo-truskawkowym

Adriana

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Mleko sojowe - 1 litr
- Mąka pszena lub inna - 2 szklanka
- Kasza jaglana - 200 g
- Truskawki świeże lub mrożone - 250 g
- Borówki - 200 g
- Cukier trzcinowy - 2 łyżeczka
- Olej - kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlewany litr mleka sojowego i wsypujemy mąkę. Miksujemy aby powstało gęste ciasto naleśnikowe. Naleśniki smażymy około 30 sekund z każdej strony na niewielkiej ilości oleju.

KROK 2: Następnie zabieramy się za przygotowanie nadzienia. Kaszę jaglana najpierw płuczemy pod bieżącą wodą a następnie gotujemy około 15 minut na małym ogniu. Gdy kasza jest ugotowana, dzielimy ją na dwie porcje i przekładamy do dwóch osobnych misek. W jednej misce łączymy kaszę jaglaną ze zmiksowanymi truskawkami i łyżeczką cukru trzcinowego. W drugiej misce mieszamy kaszę jaglaną z borówkami lub konfiturą borówkową i również dodajemy łyżeczkę cukru trzcinowego. Tak przygotowanym nadzieniem smarujemy naleśniki i zawijamy, tworząc owocowo-jaglane ruloniki. Smacznego.