




Naleśnikowe sakiewki z waniliowym serem

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 1,5 szklanka
jajka - 4 szt.
śmietana 12 % lub maślanka - 2 szklanka
sól - - szczypta
cukier - 2 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
olej - 1 łyżka

Nadzienie: -
ser twarogowy - 250 g
cukier - 1-2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
śmietana - 1-2 łyżka
cytryna - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śmietanę z żółtkami oraz solą dokładnie zmiksować, dodając stopniowo cukier waniliowy 2 łyżki cukru, olej i mąkę. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z ciastem. Smażyć na rozgrzanej patelni cienkie naleśniki, z obu stron na złoty kolor.

Ser rozgnieść widelcem z cukrem, cukrem waniliowym i dwiema łyżkami śmietany. Naleśniki wkładać do szerokiej filiżanki, nakładać do środka łyżkę sera, zawinąć, spiąć krążkiem ze skórki z cytryny.