Tradycyjne naleśniki z nadzieniem z sera i żółtka

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

8 porcji

Składniki:

ciasto naleśnikowe: -
mąka pszenna tortowa typ 480 ok. 140 g czyli - 1 szklanka
mleko - 1 szklanka
sól - szczypta
jaja - 2 szt.
woda gazowana - 1/2 szklanka
olej - 1 łyżeczka
nadzienie: -
twaróg tłusty klinek - 0,3 kg
śmietana 18 % - 3 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
żółtka z trzech jaj -
miód - 2 łyżka
dodatki: -
syrop klonowy - kilka kropel
owoce sezonowe (opcjonalnie) - trochę
olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

To mój kolejny smak z dzieciństwa. Widać surowe jaja tak ludzi nie przerażały. Żółtka wymieszane z twarogiem, cukrem i wanilią są wspaniałym dodatkiem do naleśników, makaronu i ryżu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki naleśników wkładamy do miski i miksujemy na gładką masę (konsystencja lekkiej śmietany).
Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i smażymy cienkie naleśniki, za każdym razem z kropelką oleju.

KROK 2: Jajka do nadzienia dokładnie myjemy (ja nawet w eko płynie do naczyń), przelewam wrzątkiem, wycieram ręcznikiem kuchennym. Rozbijam i wyciągam żółtka.

KROK 3: Do miski wkładamy twaróg
i rozgniatamy go widelcem. Dokładamy

pozostałe składniki i ucieramy pałką drewnianą.

KROK 4: Usmażone naleśniki wykładamy masę serowo-jajeczną, składamy lub zwijamy. Polewamy syropem klonowym, obsypujemy owocami, jeśli mamy.

Smacznego!