

Naleśniki śmietanowe z twarogiem



Przepis na naleśniki śmietanowe wyniosłam z domu rodzinnego. Pamiętam do dziś, jak prosiłam tatę o "grube" naleśniki. Były pyszne, aksamitne, puszyste, pachnące i często robię je teraz u siebie, smakują wszystkim, zwłaszcza na słodko z twarogiem.

Składniki na ciasto:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 3 całe jajka
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka śmietany (12% lub 18%)
- 6 łyżeczek cukru

Twaróg:

- 250g twarogu (półtłustego)
- 3-4 łyżki śmietany
- 3 łyżeczki cukru

Dodatkowo:

- masło do smażenia

Wykonanie:

1. Składniki na ciasto miksujemy razem. Odstawiamy na 15 minut.
2. Małą teflonową patelnię smarujemy odrobiną masła i wylewamy na nią porcje ciasta. Smażymy na niedużym ogniu, z obu stron na złoto.
3. Twaróg rozdrabniamy widelcem, dodajemy śmietanę i cukier i mieszamy.
4. Każdy naleśnik smarujemy na połowie powierzchni twarogiem i składamy na pół.

