



Naleśnikowe spaghetti z dyniowym twarożkiem

Autor: kuchenny świat

Danie: **Obiad,**

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Składniki na ciasto miksujemy i odstawiamy na 30 minut. W tym czasie przygotowujemy dyniowy twarożek : wszystkie składniki wkładamy do kielicha blendera i blendujemy na gładką masę. Winogrona myjemy i przekładamy na cedzak, odsączamy z wody. Na patelni wlewamy olej i smażymy naleśniki, odstawiamy do ostudzenia. Naleśniki kroimy na drobno i przekładamy na talerze. Na makaron przekładamy twarożek i dekorujemy winogronami. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Naleśniki

100 ml mleka Łaciate UHT 3,2%,

1 jajko,

1 budyń czekoladowy w proszku,

1 łyżka mąki pszennej,

1 łyżeczka oleju,

szczypta proszku do pieczenia,

szczypta soli,

Dyniowy twarożek

200 g pieczonej dyni,

200 g twarogu Mazurski Smak,

8 - 10 łyżek śmietanki UHT Łaciate 30%,

1 łyżka cukru pudru,

Pozostałe składniki

2 garście winogron,

olej do smażenia naleśników,

cukier puder