



Naleśniki z morelowym twarożkiem

Autor: Ania321

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Morele oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki i zmiksować za pomocą blendera. Do zmiksowanych moreli dodać ser biały oraz cukier waniliowy. Dokładnie wymieszać ser z owocami, aby składniki dobrze się połączyły. Z mąki, mleka i jajek zrobić ciasto na naleśniki. Dodać szczyptę soli oraz oliwę z oliwek i wymieszać. Usmażyć naleśniki. Gotowe naleśniki smarować morelowym twarożkiem i składać na cztery części. Podsmżyć gotowe naleśniki na maśle. Podawać jeszcze ciepłe z bitą śmietaną oraz kawałkami owoców.

ser biały 250 gram ,

morele 5-6 szt ,

cukier waniliowy 1 łyżeczka ,

mleko 2 szklanki ,

jajka 2 szt ,

mąka pszenna 2 szklanki ,

oliwa z oliwek 2 łyżki ,

sól ,

masło 1-2 łyżki