

PRAWDZIWE NALEŚNIKI

Z SEREM

„Naleśniki z serem pewnie każdy z Was zna. Czasami mała zmiana sprawia, że jakieś danie smakuje nam dużo bardziej. Ja dziś proponuję Wam do sera dodać żółtko i wanilię, a gotowe naleśniki przysmażyć dodatkowo na maśle. Tak dla mnie poezja!”



SKŁADNIKI:

NA CIASTO:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 i ½ szklanki mleka
- ¼ szklanki wody
- 2 jajka
- łyżka cukru
- 3 łyżki oleju
- mała szczypta soli

NA MASĘ:

- kostka białego sera ok 200 – 250 g (może być mielonego lub zwykłego)
- śmietanka 30% lub jogurt naturalny/kwaśna śmietana
- cukier puder
- łyżeczka wanilii lub cukier waniliowy
- 1 żółtko ze sparzonego jajka
- Opcjonalnie: rodzynki, kandyzowana skórka pomarańczowa

DODATKOWO: duża łyżka masła zwykłego lub klarowanego

PRZYGOTOWANIE:

- Mleko, wodę, jajka i olej roztrzepuje lekko trzepaczką przez chwilę. Następnie dodaję mąkę, cukier i szczyptę soli. Wszystko dokładnie mieszam, tak aby ciasto było dosyć rzadkie.
- Patelnię z nieprzywierającą powłoką dobrze rozgrzewam i delikatnie smaruję olejem za pomocą papierowego ręcznika kuchennego (tylko na pierwszy naleśnik). Na środek wylewam chochelkę porcji ciasta i ruszając patelnią rozlewam ciasto na całą powierzchnię. Ciasto właśnie dlatego musi być rzadkie, aby łatwo je rozprowadzić na patelni. Jeśli będzie Wam ciężko to należy ciasto rozrzedzić niewielką ilością wody.
- Smażyć przez chwilę z każdej strony. Po pierwszym naleśniku zmniejszyć ogień i smażyć dalej naleśniki już bez tłuszczu na patelni.

NADZIENIE:

- Ser mielony wymieszać (niemielony najpierw ugnieść widelcem) w misce z odpowiednią ilością śmietanki (kilka łyżek), żółtkiem (ze sparzonego wcześniej jaja), cukrem waniliowym lub laską wanilii oraz z 1 łyżką cukru pudru jeśli nadzienie wydaje nam się za mało słodkie. Podbić przez chwilę widelcem lub trzepaczką na puszystą masę. Teraz można opcjonalnie dodać rodzynki lub skórkę pomarańczy.
- Każdy naleśnik smarować nadzieniem i zwijać w rulon lub składać w chusteczkę.
- Na patelni podgrzać dużą łyżkę masła i przysmażyć naleśniki z każdej strony na złoto.
- Podawać z sosem czekoladowym/owocami.