

Naleśniki z serem i cynamonem



Naleśniki znane w wielu wersjach. Dzisiaj prezentujemy najbardziej tradycyjną i popularną - wersję z białym serem.



Ubijamy jajka, dodajemy mleko, wodę, sól, olej oraz mąkę - ilość do uzyskania konsystencji śmietany. Smażymy na patelni teflonowej cienkie naleśniki.

Ser ucieramy blenderem wraz z mlekiem i cukrami do uzyskania jednolitej delikatnej, kremowej masy.



Naleśniki smarujemy do połowy serem i składamy na kształt koperty.



Naleśniki podsmażamy na bardzo małej ilości oleju na rumiano.

Śmietanę ubijamy z mascarpone i cukrem, polewamy naleśniki i posypujemy cynamonem.

