



Naleśniki z serem i musem z czarnej porzeczki.



Składniki

- 2 szkl, maki pszennej
- 1 szkl. mleka
- 1 szkl. wody
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- Odrobina oleju do smażenia
- 1 kostka sera białego (30 dag)
- 1 szklanka czarnych porzeczek
- 4 łyżki cukru

Sposób przygotowania

Składniki ciasta na naleśniki należy ze sobą dokładnie wymieszać aby nie było żadnej grudki, najlepiej mikserem albo rózga .Jesli ciasto jest za rzadkie dodac mąki jeśli za geste, dolac mleka. Odstawic na kilka minut. Porzeczki opłukać w wodzie, odsączyć i wyłożyć na sucha patelnie. Wsypać cukier (każdy doda wedle swego upodobania) Mieszać łyżką delikatnie je rozdrabniając aby powstał mus. Smażyć jeszcze chwilkę i odstawić do przestygnięcia. Ser rozgnieść widelcem i dodać do niego pół musu z porzeczek, drugą połowę zostawić do dekoracji naleśników. Jeśli uważamy że masa serowa jest za mało słodka możemy ją jeszcze dosłodzić odrobiną cukru. Naleśniki smażymy na rumiano z każdej strony na odrobinie oleju. Smarujemy masę serową, składamy a na wierzchu dekorujemy pozostałym musem i listkami miętą. Danie jest wyjątkowo łatwe do wykonania, więc nasze dzieci bez problemu sobie z nim poradzą ;-)