



Dania główne

NALEŚNIKI Z TWAROGIEM SYPKIM - PYSZNIENIADZIANE NA 3 SPOSOBY



SKŁADNIKI

Naleśniki:

- 3 szklanki pszennej mąki
- 3 jajka
- **2 szklanki mleka Wypasionego 3,2%**
- 2/3 szklanki wody
- **70 g masła klarowanego**
- szczypta soli

Nadzienie waniliowe:

- **300 g twarogu sypkiego półtłustego**
- 3 łyżki cukru
- 2 żółtka
- 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
- szczypta soli
- 1/3 szklanki rodzynek

Nadzienie szpinakowe:

- **300 g twarogu sypkiego półtłustego**
- 300 g świeżego szpinaku
- mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- **50 g masła Polskiego**
- szczypta świeżo zmielonej gałki muskatołowej
- spora szczypta świeżo zmielonego zielonego pieprzu (można zastąpić czarnym)
- sól

Nadzienie truskawkowe:

- **300 g twarogu sypkiego półtłustego**
- 300 g truskawek
- **2 łyżki śmietany Polskiej 18%**

- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- skórka otarta z połowy cytryny

Do podsmażenia gotowych naleśników:

- **4 łyżki masła klarowanego**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto na naleśniki: **Masło klarowane** rozpuszczamy w rondelku i odstawiamy na chwilę do wystygnięcia.

Do miski przesiewamy mąkę wymieszaną z solą. Dodajemy do niej jajka oraz **mleko Wypasione**, miksujemy. Następnie, nie przerywając miksowania, dodajemy stopniowo tyle wody, aż ciasto uzyska gładką konsystencję rzadkiej śmietany.

Do masy dodajemy rozpuszczone **masło klarowane**. Mieszymy dokładnie i odstawiamy na kilkanaście minut.

Rozgrzewamy patelnię i wlewamy porcję ciasta. Krążąc patelnią, rozprowadzamy je po całej powierzchni. Smażymy około pół minuty, aż brzegi zaczną się wywijać. Odwracamy na drugą stronę i smażymy na złoty kolor. Przekładamy na talerz i przykrywamy ściereczką na czas smażenia pozostałych naleśników.

Nadzienie waniliowe: Rodzynki zalewamy ciepłą wodą i odstawiamy na kilka minut. **Twaróg sypki** i pozostałe składniki nadzienia przekładamy do miski, miksujemy na jednolitą masę. Dodajemy odsączone rodzynki i mieszamy.

Nadzienie truskawkowe: Truskawki myjemy, osuszamy, usuwamy szypułki, kroimy na małe kawałki. W misce mieszamy **twaróg sypki** ze **śmietaną Polską**, cukrem pudrem, cukrem z wanilią i skórką cytrynową. Dodajemy truskawki, mieszamy.

Nadzienie szpinakowe: Obraną cebulę drobno siekamy. Ząbki czosnku kroimy na cienkie plasterki. Na dużej patelni rozgrzewamy **masło Polskie**, dodajemy cebulę, solimy i smażymy na średnim ogniu 2 minuty, aż cebula się zeszkli. Dodajemy czosnek, mieszamy, smażymy przez minutę. Porcjami dodajemy szpinak i mieszamy, aż świeże liście zmniejszą swoją objętość. Zestawiamy patelnię z ognia, dodajemy **twaróg sypki**, doprawiamy solą, pieprzem i gałką. Mieszamy.

Przygotowanie naleśników: Na każdy naleśnik nakładamy porcję nadzienia i zwijamy w rulon. Zwinięte naleśniki smażymy na małej ilości **masła klarowanego** do ładnego zrumienienia.

Przepis przygotował dla Was:

Grzegorz z

