

# ANIA STARMACH

## Naleśniki z serem i truskawkami

### Co kupić?

#### Ciasto

- 200g mąki
- 200ml mleka
- 150ml wody
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka roztopionego masła
- szczypta soli

#### Nadzienie

- 500g truskawek
- 300g białego sera
- 2 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 0.5 cytryny (potrzebna będzie otarta skórka)

#### Dodatkowo

- masło do smażenia
- cukier puder do dekoracji

### Jak przygotować?

#### Ciasto

1. Aby przygotować ciasto naleśnikowe – jajko rozbij do miski, dodaj dwie łyżki mąki, cukier, szczyptę soli, odrobinę mleka i wody, wymieszaj mikserem.

# ANIA STARMACH

2. Stopniowo dodawaj pozostałą mąkę, mleko i wodę oraz roztopione masło. Mieszaj do otrzymania jednolitej konsystencji, ciasto przykryj ściereczką i odstaw je na pół godziny.
3. Na mocno rozgrzaną patelnię nalewaj chochlą porcję ciasta.
4. Naleśniki smaż z obu stron – mniej więcej przez minutę.

## Nadzienie

5. Ser wymieszaj ze śmietaną, cukrem pudrem, cukrem waniliowym i skórką cytrynową.
6. Truskawki umyj, odetnij szypułki, pokrój na kawałki.
7. Naleśniki posmaruj masą serową, dodaj owoce, zwiń w ruloniki.
8. Przed podaniem naleśniki przysmaż na odrobinie masła. Podawaj z cukrem pudrem.