



Blinces

NALEŚNIKI Z SEREM

Wprowadzenie

Słowo pochodzi prawdopodobnie od słowiańskiego słowa „bliny”, czyli naleśniki. Lubiane przez cały rok, najczęściej przygotowywane na Szawuot – radosne święto plonów, podczas którego na stołach królują produkty zbożowe i mleczne.

SKŁADNIKI (6-8 PORCJI)

- 5 dużych jajek
- 1 łyżka oleju
- 240 ml mleka (najlepiej pełnotłustego)
- 90 g mąki
- masło do smażenia
- 675 g twarogu
- 4 duże żółtka
- 100 g cukru

Sposób przygotowania

• Krok 1

Jajka umyj, wysusz i wbij do średniej wielkości miski. Dodaj olej i ubij mikserem do uzyskania puszystości. Do masy dolej mleko, a potem stopniowo dodawaj mąkę. Powstałą masę przecedź przez drobne sito. Odstaw do lodówki pod przykryciem na jeden dzień.

• Krok 2

Przygotuj nadzienie: rozdrobnij twaróg, dodaj żółtka i cukier. Dobrze wymieszaj i również odstaw do lodówki.

• Krok 3

Natłuszczoną patelnię rozgrzej na średnim ogniu i smaż naleśniki

• Krok 4

Nałóż nadzienie – ok. 3-4 łyżki na środek każdego naleśnika.

• Krok 5

Złóż boki naleśnika do środka, a następnie zwiń w zgrabne rulony.

• Krok 6

Przed podaniem smaź naleśniki partiami na patelni ok. 3 min z każdej strony.

Smacznego!