

Naleśniki z serem i migdałami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



naleśniki

Ilość porcji: 1-2

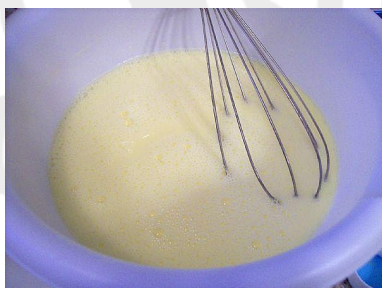
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- twaróg - 25 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- jajka - 2 szt.
- żółtko - 1 szt.
- mleko - 100 ml
- mąka - 5 łyżka(i)
- sól -
- cukier - 4 łyżka(i)
- migdały - 4 dag
- sok i skórka z 1/2 cytryny -

Etapy przyrządzania:

1.



Płynne masło utrzeć z jajkami, mlekiem, mąką i solą

2.



Usmażyć na oleju 4 naleśniki

3.

Ser wymieszać z cukrem, sokiem i skórką z cytryny, żółtkiem i migdałami. Posmarować naleśniki i złożyć