

Naleśniki z Twarogiem Delikatnym z Rzodkiewką



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

15 minut

2

Składniki

- 1 opakowanie Twarogu Delikatnego z Rzodkiewką
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1,5 szklanki mleka
- 1 jajko
- 1 łyżka rozpuszczonego masła
- garść listków świeżego szpinaku
- 1 średnia marchewka
- 1 żółta papryka

W misce wymieszaj mąkę, mleko, jajko i roztopione masło, do połączenia składników. Patelnię rozgrzej i delikatnie natłuść olejem lub klarowanym masłem. Smaż naleśniki na złoty kolor, ok. 1 minutę z każdej strony. Przystudzone naleśniki nafaszeruj Twarogiem Delikatnym z Rzodkiewką i pokrojonymi warzywami.