

# Naleśniki z serem i musem z czarnej porzeczki.



## Składniki

- 2 szkl, maki pszennej
- 1 szkl. mleka
- 1 szkl. wody
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru
- Odrobina oleju do smażenia
- 1 kostka sera białego (30 dag)
- 1 szklanka czarnych porzeczek
- 4 łyżki cukru

## Sposób przygotowania

Składniki ciasta na naleśniki należy ze sobą dokładnie wymieszać aby nie było żadnej grudki, najlepiej mikserem albo różgą. Jeśli ciasto jest za rzadkie dodać mąki jeśli za gęste, dolać mleka. Odstawić na kilka minut. Porzeczki opłukać w wodzie, odsaczyć i wyłożyć na suchą patelnię. Wsypać cukier (każdy dodać wedle swego upodobania) Mieszać łyżką delikatnie je rozdrabniając aby powstał mus. Smażyć jeszcze chwilę i odstawić do przestygnięcia. Ser rozgnieść widelcem i dodać do niego pół musu z porzeczek, drugą połowę zostawić do dekoracji naleśników. Jeśli uważamy że masa serowa jest za mało słodka możemy ją jeszcze dosłodzić odrobiną cukru. Naleśniki smażymy na rumiano z każdej strony na odrobinie oleju. Smarujemy masą serową, składamy a na wierzchu dekorujemy pozostałym musem i listkami miętą. Danie jest wyjątkowo łatwe do wykonania, więc nasze dzieci bez problemu sobie z nim poradzą ;-)