Leniwe z prażoną bułką tartą, masłem i wanilią

25

4

Składniki

- 500 g twarogu
- 1 jajko
- 70 g mąki
- 100 g bułki tartej
- 150 g masła
- 1 laska wanilii
- 80 g cukru

Sposób przygotowania

Twaróg wymieszać z jajkiem i mąką. Uformować leniwe i gotować przez 5 minut w wodzie. Na suchej patelni uprażyć bułkę, aż delikatnie się przyrumieni. Następnie dodać masło, wanilię i cukier. Ugotowane leniwe polać gorącą bułką.