



## SŁODKIE UKRAIŃSKIE NALEŚNIKI

### SKŁADNIKI NA NALEŚNIKI

- 2 jaja
- 500 ml mleka
- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 1 łyżka cukru
- 200 g zwykłej mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

### SKŁADNIKI NA NADZIENIE

- 30 g orzechów włoskich
- 500 g twarożku
- 2 czubate łyżki miodu

### SKŁADNIKI NA SOS JAGODOWY

- 300 g mrożonych mieszanych owoców jagodowych
- 3 łyżki soku pomarańczowego

### PRZYGOTOWANIE

1. Aby przygotować naleśniki, ubij jajka z cukrem i solą w dużej misce, aż masa stanie się lekka i puszysta. Dodaj olej roślinny oraz mleko i dobrze ubij.
2. Po dokładnym wymieszaniu masy wsyp proszek do pieczenia i stopniowo dodawaj mąkę, przesiewając ją przez sitko, aby pozbyć się grudek. Dobrze ubij, aż do uzyskania gładkiej płynnej konsystencji.
3. Po przygotowaniu ciasta postaw patelnię na średnim ogniu i wlej olej roślinny. Wlej niewielką ilość ciasta na rozgrzaną patelnię i rozprowadź, aby wypełnić całą powierzchnię równą cienką warstwą.
4. Smaż naleśnik na średnim ogniu przez około minutę lub tak długo, aż się zarumieni. Obróć go łopatką i smaż jeszcze przez pół minuty. W taki sam sposób usmaż kolejne naleśniki, aż zużyjesz całe ciasto. Odstaw naleśniki na bok.
5. Aby przygotować nadzienie, włóż orzechy włoskie do blendera i zmiksuj w celu uzyskania grubo posiekanych kawałków. Dodaj twarożek oraz miód i dalej miksuj, aż wszystkie składniki dobrze się połączą. Odstaw na bok.
6. Aby przygotować sos jagodowy, podgrzej naczynie na średnim ogniu, a następnie dodaj do niego jagody i sok. Gdy jagody zaczną się gotować, zmniejsz ogień i gotuj je na wolnym ogniu przez pięć minut lub do uzyskania konsystencji sosu. Odstaw na bok.
7. Wróć do naleśników i nadzienia. Aby zwinąć naleśnik w kopertę, rozprowadź równą warstwę twarożku na górnej ćwiartce naleśnika, a następnie złóż prawą i lewą stronę do środka. Chwyć górną ćwiartkę z nadzieniem i zwiń.
8. Na koniec polej naleśniki ciepłym sosem jagodowym. Podawaj z suszonymi morelami lub rodzynkami. Smacznego!