

Najlepsze naleśniki z serem wiejskim – przepis krok po kroku

Podstawowe składniki na ciasto naleśnikowe to przede wszystkim:

- 250 g mąki pszennej (najlepiej typ 450 lub 550)
- 2 jajka (w temperaturze pokojowej)
- 500 ml mleka
- 125 ml wody gazowanej (sekret puszystości)
- 30 g masła (roztopionego)
- Szczypta soli
- Łyżka cukru (opcjonalnie)

Kluczem do idealnej konsystencji ciasta jest dokładne wymieszanie składników bez grudek. Warto użyć miksera lub blendera, a następnie odstawić ciasto na minimum 30 minut, by mąka naapęczała i ciasto nabrało odpowiedniej konsystencji.

Wybór sera wiejskiego ma fundamentalne znaczenie dla smaku naleśników. Najlepszy będzie twaróg półtłusty o ziarnistej konsystencji, który przed użyciem należy:

- Dokładnie odcedzić z nadmiaru serwatki
- Rozgnieść widelcem lub przepuścić przez praskę
- Wymieszać z 2 łyżkami śmietany 18% dla kremowej konsystencji

Prawdziwy ser wiejski powinien mieć lekko kwaskowy smak i naturalną, niejednorodną konsystencję. Unikaj serów homogenizowanych w plastikowych kubeczkach, które często zawierają konserwanty.

Przygotowanie nadzienia i stanowiska pracy

Dodatki wzbogacające nadzienie serowe to prawdziwy sekret wyjątkowych naleśników:

- 2-3 łyżki cukru pudru (lepiej rozpuszcza się w masie serowej)
- Łaska wanilii lub 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego (nie używaj cukru wanilinowego)
- 1/2 łyżeczki cynamonu (najlepiej cejlońskiego)
- 50 g rodzynek (wcześniej namoczonych w ciepłej wodzie lub rumie)
- Skórka otarta z połowy cytryny (tylko żółta część)

Wszystkie składniki należy delikatnie wymieszać z serem, uważając, by nie ucierać zbyt długo – nadzienie powinno zachować lekko ziarnistą strukturę.

Niezbędne przybory kuchenne do przygotowania naleśników:

- Patelnia teflonowa o średnicy 24-26 cm
- Cienka, szeroka szpatułka do przewracania
- Duża miska do ciasta
- Mniejsza miska do nadzienia
- Chochla lub miarka o pojemności 60-80 ml
- Sitko do przesiewania mąki
- Trzepaczka lub mikser

Przed rozpoczęciem smażenia warto przygotować stanowisko pracy tak, by wszystkie składniki i przybory były w zasięgu ręki. Patelnia powinna być rozgrzana do odpowiedniej temperatury – test kropli wody, która „tańczy” na powierzchni, potwierdza gotowość do smażenia.

W Multi Cook specjalizujemy się w produkcji najwyższej jakości mrożonych naleśników, które zachowują wszystkie walory domowego wypieku. Nasze produkty wyróżniają się starannie

dobranymi składnikami i tradycyjnymi recepturami, gwarantującymi autentyczny smak.

Krok po kroku: przygotowanie naleśników z serem wiejskim

Idealne ciasto naleśnikowe

Podstawą udanych naleśników z serem wiejskim jest odpowiednio przygotowane ciasto. **Proporcje mają kluczowe znaczenie** dla uzyskania idealnej konsystencji:

- 250 g mąki pszennej (typ 450 lub 550)
- 2 jajka (w temperaturze pokojowej)
- 500 ml mleka (lekko ciepłego)
- Szczypta soli
- 2 łyżki rozpuszczonego masła lub oleju roślinnego
- Opcjonalnie: łyżka cukru waniliowego

Proces przygotowania ciasta wymaga odpowiedniej techniki. Najpierw wymieszaj suche składniki, następnie dodaj jajka i stopniowo wlewaj mleko, energicznie mieszając trzepaczką, aby uniknąć grudek. *Dodanie rozpuszczonego masła na końcu zapobiega przywieraniu naleśników do patelni.* Gotowe ciasto powinno mieć konsystencję śmietany – płynne, ale lekko gęste. Odstaw je na minimum 15 minut, co pozwoli mące naęczyć i poprawi strukturę naleśników.

Technika smażenia i przygotowanie nadzienia

Smażenie cienkich naleśników wymaga odpowiedniej temperatury i techniki. Używaj patelni z nieprzywierającą powłoką o średnicy 22-24 cm. Rozgrzej ją do średnio-wysokiej temperatury i posmaruj cienką warstwą masła lub oleju. Wlej około 60-70 ml ciasta i szybko rozprowadź je po całej powierzchni, obracając patelnię. Smaż przez około 1-2 minuty, aż brzegi zaczną się

podnosić i złocić. Przewróć naleśnik szpatułką lub podrzuć go (dla zaawansowanych) i smaż drugą stronę przez około 30 sekund.

Nadzienie z sera wiejskiego wymaga:

- 500 g sera wiejskiego
- 2 łyżki śmietany 18%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- Skórka otarta z połowy cytryny

Ser wiejski powinien być dokładnie odciśnięty z nadmiaru serwatki. *Rozgnieć go widelcem lub przetrzyj przez sito*, następnie wymieszaj z pozostałymi składnikami na jednolitą masę. Konsystencja powinna być kremowa, ale na tyle gęsta, by nie wypływała z naleśników.

Nakładaj nadzienie (około 2 łyżki) na środek każdego naleśnika, następnie złoż go najpierw na pół, a potem jeszcze raz na pół, tworząc trójkąt. Alternatywnie, możesz zwinąć naleśnik w rulon. Gotowe [naleśniki](#) możesz podać na ciepło, podsmażając je krótko na maśle, lub na zimno z dodatkiem świeżych owoców sezonowych i miodu. Dla wykwintnego podania, udekoruj je listkami mięty i posyp cukrem pudrem.