

Idealne naleśniki z serem wiejskim – przepis krok po kroku

Perfekcyjne naleśniki z serem wiejskim wymagają precyzji zarówno w przygotowaniu ciasta, jak i nadzienia. Kluczem do sukcesu jest odpowiednie zbalansowanie składników oraz technika smażenia, która zapewni złocistą, delikatną strukturę.

Fundamenty doskonałego ciasta naleśnikowego

Proporcje to podstawa udanego ciasta naleśnikowego. Na 250 g mąki pszennej typu 450 lub 500 należy dodać 2 jajka, 500 ml mleka oraz 3 łyżki rozpuszczonego masła. Mąka powinna być przesiana, co zapobiegnie powstawaniu grudek i nada ciastu lekkość. *Zbyt gęste ciasto da grube [naleśniki](#), zbyt rzadkie będzie się rozlewać i rwać podczas smażenia.*

Tłuszcz w cieście pełni kluczową funkcję:

- Nadaje elastyczność i zapobiega przywieraniu
- Wzbogaca smak i poprawia teksturę
- Pomaga uzyskać charakterystyczną złocistą barwę

Najlepszym wyborem jest masło klarowane lub olej rzepakowy tłoczony na zimno. Warto dodać szczyptę soli, która wydobędzie smak, oraz łyżeczkę cukru, która pomoże w karmelizacji i uzyskaniu apetycznego koloru.

Mistrzowskie nadzienie z serem

wiejskim

Ser wiejski wymaga odpowiedniego przygotowania przed użyciem jako nadzienie. **Kluczowym krokiem jest dokładne odcedzenie**, najlepiej przez gazę lub sito, przez minimum 2 godziny. Zbyt wilgotny ser sprawi, że naleśniki staną się rozmiękle i trudne do złożenia.

Do 500 g odcedzonego sera warto dodać:

- 2 łyżki cukru pudru (rozpuszcza się lepiej niż kryształ)
- łyżeczkę cukru waniliowego lub ziarenka z prawdziwej łaski wanilii
- 50 g rodzynek namoczonych wcześniej w rumie lub wodzie
- Szczyptę cynamonu lub skórki cytrynowej dla aromatu

Sekret profesjonalistów: dodanie łyżki śmietany 18% do nadzienia nada mu kremową konsystencję, a żółtko jajka pomoże w związaniu składników.

W Multi Cook wiemy, jak ważna jest jakość składników do naleśników. Nasze produkty tworzymy z dbałością o każdy detal, używając tylko najlepszych, naturalnych składników, bez konserwantów i sztucznych dodatków.

Technika smażenia doskonałych naleśników na patelni

Wybór patelni i przygotowanie do smażenia

Odpowiednia patelnia to podstawa sukcesu przy przygotowywaniu idealnych naleśników z serem wiejskim. Patełnie teflonowe zapewniają najlepszą przyczepność i łatwość przewracania, szczególnie dla początkujących. Patełnie ceramiczne oferują równomierne rozprowadzanie ciepła, co przekłada się na jednolity kolor naleśników. Dla tradycjonalistów żeliwne patełnie, choć wymagają więcej uwagi, nadają naleśnikom

charakterystyczny aromat.

Kluczowym parametrem jest średnica – optymalna to 24-28 cm, pozwalająca na swobodne rozprowadzanie ciasta i wygodne przewracanie. Przed rozpoczęciem smażenia patelnię należy rozgrzać do temperatury 180-200°C. Praktyczny test: kropla wody powinna „tańczyć” na powierzchni, nie parując natychmiast.

Perfekcyjna technika smażenia i serwowania

Rozprowadzanie ciasta wymaga precyzji – najlepiej używać chochli o pojemności 60-80 ml, przechylając patelnię pod kątem 45° i wykonując płynny ruch nadgarstkiem. Ciasto powinno tworzyć cienką, równomierną warstwę o grubości około 2-3 mm.

Moment przewracania naleśnika jest kluczowy – brzegi powinny lekko odstawać od patelni, a powierzchnia stracić połysk (zwykle po 1-2 minutach). Do przewracania najlepiej używać cienkiej, elastycznej łopatkii lub wykonać efektowny podrut w powietrzu.

Profesjonalny trik: przed nałożeniem sera wiejskiego, naleśnik należy odwrócić na drugą stronę i smażyć tylko przez 30 sekund, zachowując jego elastyczność.

Ser wiejski (twaróg półtłusty) najlepiej wymieszać z dodatkiem śmietany (18%) w proporcji 4:1, dodając szczyptę soli i cukru. Nadzienie nakładamy na środek naleśnika (około 2 łyżki), a następnie składamy najpierw boki, a potem zwijamy w rulon lub składamy w trójkąt. Gotowe naleśniki można podawać natychmiast lub przechowywać w lodówce do 48 godzin, przekładając pergaminem. Odgrzewanie najlepiej przeprowadzić na patelni (1-2 minuty z każdej strony) lub w piekarniku (150°C przez 5-7 minut), co pozwoli zachować chrupkość zewnętrznej warstwy i kremową konsystencję nadzienia.