

# Налисники



Традиційно начинку для налисників роблю творожну. Самі млинці особливо смачні на кефірі та кип'яченому молоці. Саме цей рецепт і опишуватиму далі.

Починаємо готувати з млинців. У процесі смаження млинців можна підготувати творожну начинку.



Потім закручуємо млинці з начинкою.

Особливо ніжні та повітряні налистники розігріті на пару з вершковим маслом! На пару тримаємо 2 хвилини.

Подаємо зі сметаною або солодкими топінгами, джемом, варенням, згущенкою.

## Ингредиенты:

### Тісто для млинців

---

Кефір	400 мл.
-------	---------

---

Молоко	250 мл.
--------	---------

---

Яйця	2 шт.
------	-------

---

Цукор	2 ст. л.
-------	----------

---

Сода	1 ч. л.
------	---------

---

Мука	150 гр.
------	---------

---

### Начинка

---

Творог 5%	400 гр.
-----------	---------

---

Цукор	2 ст. л.
-------	----------

---

## Инструкция приготовления:

---



Починаємо з млинців. У ємність для збивання додаємо яйця, цукор.



Все ретельно збиваємо до однорідної маси.



Підігріваємо кефір, постійно помішуючи, щоб не осідав на дно сотейника. Він має бути трохи теплим.



Додаємо кефір до ячної маси та збиваємо.

---



Далі додаємо борошно. Частинами, щоразу перемішуємо, щоб не було грудочок. Повинна вийти консистенція густої сметани.



Додаємо в тісто рослинну або оливкову олію, ретельно перемішуємо.



Сковорідку для млинців злегка змащуємо рослинною або оливковою олією (робимо це тільки для першого млинця) і розігріваємо.



На розігріту сковорідку виливаємо невелику кількість тіста, при цьому постійно обертаємо її, щоб тісто рівномірно розподілилося.



Як тільки краї млинця підрум'янилися, перевертаємо млинець і підсмажуємо трохи на іншому боці.



На наступному етапі готуємо начинку.



Творог перетираємо з цукром (ложкою або блендером), маса повинна збиратися в купу, не розсипатися.



Беремо невелику кількість начинки, робимо ковбаску і закручуємо в млинець.



Краї млинця завертаємо.



Перед подачею млинці потрібно розігріти. Особливо ніжні та смачні налисники розігріті на пару. Подаємо зі сметаною. Приємного апетиту та на здоров'я!