

# Naleśniki z serem zapiekane w piekarniku



Autor: **WanilioweImprowizacje**

Przepisów: **548** Ocena: **4947**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto naleśnikowe:
- 1 jajko
- 1szkl. mąki tortowej
- 3/4szkl. mleka
- 0,5szkl. wody
- szczypta soli
- olej do smażenia
- Farsz:
- 600g białego sera
- 1 cukier waniliowy
- płaska łyżka cukru pudru
- kilka kropel aromatu śmietankowego
- Zalewa:
- 200ml śmietany 30%
- 1 łyżka cukru
- 1 czubata łyżka budyniu śmietankowego
- 1 jajko

## Sposób przygotowania:

- 1 W misce umieściłam składniki ciasta naleśnikowego, czyli: mąkę tortową, sól, jajko, mleko i wodę. Wszystko zmiksowałam do połączenia na jednolite ciasto bez grudek. Naleśniki smażyłam na małej patelni na niewielkiej ilości oleju z obu stron do lekkiego zrumienienia i wykładałam na talerz. Wyszło mi 7 cienkich naleśników. Ser biały (użyłam sera w kostce, który miał dość gładką konsystencję, jakby był lekko zmielony) przełożyłam do miski. Dodałam cukier waniliowy i cukier puder oraz olejek śmietankowy i dokładnie ze sobą wymieszałam. Przygotowanym farszem smarowałam naleśniki i zwiјаłam je w rulony. Zwinięte naleśniki układałam w naczyniu żaroodpornym dość ciasno jeden obok drugiego. Zimną śmietaną przelałam do miseczki. Wbiłam do niej jajko i wsypałam cukier oraz proszek budyniowy. Wszystko dokładnie rozmieszałam do uzyskania jednolitej konsystencji. Tak przygotowaną zalewą śmietanową polałam naleśniki ułożone w naczyniu żaroodpornym. Naczynie wstawiłam do piekarnika i zapiekałam naleśniki przez ok. 30minut w temperaturze 180 stopni z włączonym termoobiegiem. Piekarnika nie nagrzewałam wcześniej. Naleśniki są gotowe gdy śmietana na wierzchu się dość mocno zarumieni, a nawet lekko zbrązowieje. Naleśniki można serwować na ciepło lub na zimno. Można je dodatkowo posypać cukrem pudrem. Takie

naleśniki to pyszny deser lub posiłek na słodko. Same naleśniki są delikatne a sos tworzy po upieczeniu delikatny budyń śmietankowy. Myślę, że przypadną wam do gustu.

Twoje notatki do przepisu: