

Zapiekane naleśniki z serem



Autor: **Poprostupycha-Asia**
Przepisów: 27 Ocena: 978



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto:
- 2 szklanki mąki
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody
- szczypta soli
- Masa serowa:
- 200g białego sera (ja użyłam chudego w kostce)
- 16g cukru waniliowego
- 2 łyżki miodu
- opcjonalnie łyżka rodzynek
- Zalewa:
- 200 ml śmietany kremówki 30%
- 3 jaja
- 32g cukru z wanilią
- 1 łyżka miodu

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wrzucamy wszystkie składniki. Miksujemy dokładnie aby nie było grudek. Smażymy z obu stron na rozgrzanej patelni, wcześniej nalewamy na nią łyżeczkę oliwy. Składniki na masę serową blendujemy blenderem, (kto nie posiada blendera to rozgniatą wszystko widelcem około 2 minut). Naleśniki faszujemy serem, zawijamy w rulonik, a następnie układamy je w naczyniu żaroodpornym lub foremce (ja mam dość małe naczynie, więc każdego naleśnika przecięłam na pół).
- 2 Najpierw ubijamy lekko śmietankę, później dodajemy jajka, miksujemy chwilę razem ze śmietaną i cukrem oraz miodem do połączenia składników, zalewamy naleśniki. Piec około 22-25 minut w temperaturze 180°C. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: