



weekend z rodziną

W KUCHNI

naleśniki z serem

PRZYGOTOWANIE I PIECZENIE - OK 60MIN



WYKONANIE

SKŁADNIKI

Na ciasto: 1 szklanka mąki,
2 jajka, 2 szklanki mleka, 1
łyżka oleju, sól

Na nadzienie: 40 dag
twarogu, 2 jajka, 10 dag
cukru, cukier waniliowy

Polewa: jajko, 50 ml
śmietany, 1 łyżka cukru, po
łyżce masła i rodzynek

1. Do mąki dodaj jajka, mleko, sól, olej i szczyptę soli, zmiksuj. Z ciasta smaź cienkie naleśniki, ułóż je w stosik.
2. Twaróg zmiksuj z żółtkami i pozostałymi składnikami nadzienia. Wymieszaj z pianą z białek.
3. Masą smaruj naleśniki i formuj z nich krostki, zwijaj w rulony lub składaj na cztery
4. żaroodporne naczynie wysmaruj masłem. Ułóż w nim naleśniki. Polej jajkiem rozmieszonym ze śmietaną i cukrem, posyp sparzonymi rodzynekami. Zapiekaj ok 25 - 30 min w temp. 200 st. C. Smacznego!



Nie zapomnij wysłać zdjęć na adres
justyna.kotwica@wp.pl

#zostańwdomu