

zapiekanka naleśnikowa



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki

mąka	1,5 szklanki
mleko	1,5 szklanki
jajka	3 sztuki
sól	1 szczypta
olej	3 łyżki

farsz

ser biały	500 gram
jajko	1 sztuka
skórka z cytryny	1 sztuka
tymianek cytrynowy	5 gałązek

masa do zapiekania

śmietana 18 proc	3 łyżki
serek kremowy	100 gram
jajka	2 sztuki
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

naleśniki:

Jajka roztrzepujemy z mlekiem, dodajemy mąkę, olej oraz szczyptę soli. Mieszamy do uzyskania gładkiego lejącego ciasta. Z ciasta smażyjemy naleśniki.

masa serowa:

Ser miksujemy z żółtkiem oraz skórką otartą z cytryny i listkami tymianku (bez gałązek). Na końcu masę mieszamy z ubitym na sztywno białkiem.

masa do zapiekania:

Żółtka mieszamy z kremowym serkiem i śmietaną. Białka ubijamy na sztywno i łączymy z masą z żółtek.

Naleśniki smarujemy masą serową, zawijamy w rulony, a każdy z nich kroimy na 3,4 równe części (w zależności od wysokości naczynia do zapiekania). Ruloniki stawiamy pionowo w naczyniu do zapiekania wysmarowanym masłem, a następnie zalewamy całość masą do zapiekania.

(Opcjonalnie posypujemy startą gałką muszkatolową)

Formę wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni na około 30 minut.