

Naleśniki z ostrym serem



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
mąka	25 dkg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
mleko	0,5 l
olej	do smażenia
śmietana	1/2 poj
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtaczania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto z mąki i jajek ,dodać sól ,pieprz i szczyptę gałki muskatołowej,następnie stopniowo dodawać mleko i śmietanę ciągle mieszając.Smażyć z przygotowanego ciasta małe naleśniki ,jako nadzienie stosować starty ser .Zwijać naleśniki w rulony ,każdy obtoczyć w tartej bułce ,ułożyć w naczyniu i zapiekać około 10 min.