

Naleśniki z sosem rumowym



JUSTYNA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	4 szt
masło	7 łyżej
sok z cytryny	2 łyżki
rodzynki	2 łyżki
cukier	2 łyżki
naleśniki	8 szt
brązowy cukier	10 dag
rum	4 łyżki
śmietana 30%	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka, skropić sokiem z cytryny i podsmażyć na łyżce masła. Dusić do miękkości, wymieszać z rodzynekami i cukrem. Naleśniki posmarować masłem i zwinąć. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Zapiekać 10 min. w temp. 200 st, resztę masła utrzyj z brązowym cukrem, wymieszaj z lekko ubitą śmietaną oraz rumem. Zapieczone naleśniki polej sosem i od razu podawaj.