

Naleśniki zapiekane



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	250 g
jajko	2 szt
żółtko jajek	1 szt
mleko	1/4 l
woda	1/4 l
oliwa	5 łyżek
sól	1 szczypta
serek waniliowy	500 g
rodzynki	200 g
cukier	4 łyżki
kwaśna śmietana	400 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki , jajek, soli, mleka, wody i oliwy przygotuj ciasto i odstaw na około 20 minut.

W tym czasie przygotuj farsz.

Rodzynki (w tym przypadku duże jumbo) zalej gorącą wodą i po chwili osącz.

Do miski przełóż twarożek, dodaj żółtko, cukier i dwie łyżki śmietany.

Wymieszaj.

Odłóż kilka rodzynek i resztę wrzuć do farszu i wymieszaj.

Usmaż naleśniki.

Na każdy naleśnik nakładaj porcje nadzienia, zawiń w rulony i ułóż w formie do zapiekania lub żaroodpornego naczynia.

Po naleśnikach rozprowadź pozostałą rozmieszaną śmietaną.

Wstaw do nagrzanego piekarnika na 200 stopni i zapiekaj 20 minut.

Po wyjęciu posyp odłożonymi rodzynekami.

