

Naleśniki z serem i rodzynkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jajko	3 szt
mleko	1/4 szklanki
woda	1/2 szklanki
cukier waniliowy	10 g
cukier	0,5 szklanki
rodzynki	15 dag
śmietana	6 łyżek
rum	5 ml
sól	do smaku
twaróg	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajek, soli, mleka i wody przygotować ciasto naleśnikowe. Na patelni usmażyć naleśniki. Utrzeć ser dodając do niego cukier, cukier waniliowy, rum, rodzynki i 2 łyżki śmietany. Usmażone posmarować twarogiem, zwinąć w rulony i ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Naleśniki połączyć śmietaną, zapiekać około 15 minut w temp 180 stopni. Naleśniki można dodatkowo posypać rodzynkami.