



Naleśniki pod pierzynką

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Ciasto

Do miski wsyp mąkę, dodaj jajka i pozostałe produkty, zmixuj ciasto. Smaż na rozgrzanym tłuszczu cienkie naleśniki z obu stron na rumiano.

Masa serowa

Ser przecisnąć przez praskę lub rozgnieść widelcem, dodać resztę składników, dobrze wymieszać. Smarować naleśniki masą, zwijać w rulony. Tortownicę o wymiarach 27 cm wysmarować tłuszczem, układać naleśniki w spiralę.

Zalewa

Wybić jajka do miski, dodać cukier, dobrze ubić. Następnie dodać śmietanę, wymieszać. Zalewą zalać naleśniki, wstawić do nagrzanego piekarnika, piec przez ok. 30 minut. Podawać gorące.

Ciasto:

560 g mąki

2 jajka

Szczypta soli

375 ml mleka łąciate

375 ml wody

Tłuszcz do smażenia

Masa serowa:

620 g sera tłustego

4 łyżki cukru

1 opak. cukru waniliowego

1 garść rodzynek sułtańskich

1 łyżka śmietany kwaśnej

Zalewa :

3 jajka

4 łyżki cukru