



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

### **Łazanki zapiekane z serem**

Podawać z sałatą zieloną i pomidorową, itp.

#### **Składniki:**

- masło, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- mąka , 50 dag
- cukier waniliowy, 10 dag
- jajka, 2 szt.
- ser biały, 30 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Ser zetrzeć, wymieszać z jajem, cukrem i wanilią do smaku. Jeśli masa jest za gęsta, dodać trochę śmietany. Masło stopić. Zarobić ciasto z jajem i wodą, i dalej sporządzić tak jak łazanki z kapustą. Ugotowane łazanki wyłożyć do wysmarowanego rondelka przekładając masą z sera, wyrównać i zapiec. Do łazanek tych można podać słodzoną śmietanę. Łazanki z serem można też sporządzić bez cukru i wanilii, jako danie słoń, posypane koperkiem i zieloną pietruszką.

