



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

## **Naleśniki z serem**

Podawać posypane cukrem z wanilią.

### **Składniki:**

- cukier waniliowy, 1 szczypta
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- śmietana, 3 łyżk.
- ser biały, 35 dag
- białka, 4 szt.
- sól, 1 szt.
- woda, 0.5 szkl.
- mąka , 16 dag
- mleko, 1 szkl.
- żółtka, 4 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Sporządzić nadzienie: smaczny, wilgotny ser rozetrzeć, dodać jajo z cukrem i skórka, jeżeli potrzeba, rozrzedzić śmietaną; można też nadzienie z sera sporządzić tylko z gęstą, młodą śmietaną dodając jej tyle, aby ser dał się łatwo rozsmarować. Sporządzić ciasto naleśnikowe z pianą, usmażyć 15 naleśników. Nadzieniem z sera smarować naleśniki; składać w chusteczkę; ułożyć na ogniotrwałym półmisku, skropić masłem i zagrzać w piekarniku (nie zapiekać).

