

Naleśniki zapiekane z serkiem ziołowym

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Proste i przyjemne

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 szkl.
- jajko - 1 szt.
- mleko - 1 szkl.
- olej - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** na farsz: 2 kremowe serki ziołowe (40 dag), 2 łyżki mleka, 4 łyżki posiekanego szczypiorku, sól; do wysmarowania naczynia żaroodpornego: 1 łyżka masła; do posypania: 5 łyżek startego sera (np. gouda); na sos beszamelowy: 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 1 szklanka mleka, 1 szklanka śmietanki 12%, szczypta gałki muszkatołowej, sól, pieprz

Przygotowujemy naleśniki: przesianą mąkę miksujemy z mlekiem, jajkiem, olejem, 1 szklanką wody oraz szczyptą soli i odstawiamy na 30 min. Smażymy naleśniki z dwóch stron na mocno rozgrzanej patelni posmarowanej olejem. Serki mieszamy z mlekiem i lekko solimy; smarujemy naleśniki farszem. Posypujemy szczypiorkiem i zwijamy w rulony. Przygotowujemy sos: z masła i mąki robimy białą zasmażkę, rozprowadzamy ją zimnym mlekiem oraz śmietanką i mieszamy aż do uzyskania gładkiego jednolitego sosu. Przyprawiamy gałką muszkatołową, pieprzem i solą.

Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, układamy w nim naleśniki, polewamy je sosem i posypujemy serem. Zapiekamy 20 min w piekarniku nagrzanym do temp. 180 st.C.