

Naleśniki z Serem

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Naleśniki z serem, ince kreplerin tatlılarla doldurulup tavada hafifçe çevrildiği, Polonya evlerinde çok sevilen yumuşak bir tatlıdır.

Malzemeler

- 180 gr Un
- 300 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 250 gr Lor peyniri
- 3 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Krep hamurunu hazırlayın ve 10 dakika dinlendirin.
- Krepleri pişirip lorlu içle sarın.
- Doldurulmuş krepleri tavada kısaca çevirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Krep hamurunu 10 dakika dinlendirmek tavada daha ince yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta