

Naleśniki z serem i czereśniami

Przepis na naleśniki z czereśniami. Idealny pomysł na wakacyjne śniadanie dla najbliższych. Naleśniki są słodkie i puszyste.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

40 min

LICZBA PORCJI:

9

SKŁADNIKI:

1,5 szklanki mleka
3 jajka
2 łyżki masła, roztopionego
80 g mąki
1/2 łyżeczki soli

Nadzienie

300 g białego sera
50 g cukru
1/2 łyżeczki esencji waniliowej

Sos czereśniowy

450 g świeżych lub mrożonych czereśni, bez pestek

2/3 szklanki i 1 łyżka wody

50 g cukru

1 łyżka mąki kukurydzianej

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać mleko z masłem i jajkami w misce. Połączyć mąkę z solą. Dodać mleko, wymieszać. Przykryć i wstawić na 2 godziny do lodówki.

2) Rozgrzać nasmarowaną tłuszczem patelnię. Rozprowadzić na dnie 2 łyżki ciasta. Smażyć, aż wierzch naleśnika się zetnie. Przewrócić naleśnik na drugą stronę i smażyć jeszcze 15 sekund. Przełożyć na metalową kratkę.

3) W taki sam sposób usmażyć resztę naleśników.

4) Zmiksować biały ser na gładką masę. Dodać cukier i esencję waniliową. Wymieszać. Nałożyć po kopiaściej łyżce na każdy naleśnik i rozsmarować. Zawinąć boki naleśników na nadzienie.

5) Ułożyć naleśniki w brytfannie. Piec około 10 minut w temperaturze 180°C.

6) Wrzucić czereśnie do garnka, wlać 2/3 szklanki wody, wsypać cukier. Zagotować, zmniejszyć ogień, przykryć i dusić 5 minut.

7) Rozrobić mąkę kukurydzianą z wodą. Dodać do sosu czereśniowego. Gotować 2 minuty, mieszając, aż sos zgęstnieje. Połączyć naleśniki.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 247 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 99 mg cholesterolu, 310 mg sodu, 31 g węglowodanów, 1 g błonnika, 8 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock