



przepisy.pl

Aromatyczny tort naleśnikowy

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- sera - 16 dekagramów
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- bazylia - 1 pęczek
- olej
- sól i pieprz do smaku

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mleko dokładnie połącz z mąką, szczyptą soli z i jajkami. Odstaw na kwadrans. Usmaż na rozgrzanej patelni wysmarowanej olejem cienkie naleśniki.
2. Sos Spaghetti Toscana Knorr podgrzej i odstaw do przestygnięcia.
3. Umyj i pokrój bazylię, ser zetrzyj na tarce.
4. W okrągłej formie o średnicy zbliżonej do średnicy naleśników układaj tort w kolejności: naleśnik, sos pomidorowy, ser, bazylia. układaj do wyczerpania składników.
5. Wstaw tort naleśnikowy do nagrzanego piekarnika na 15 minut o temperaturze 220 stopni Celsjusza

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl