



przepisy.pl

Zapiekane naleśniki z farszem „trzy sery”



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- pomidory z puszki - 400 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ser mozzarella - 60 gramów
- ser z niebieską pleśnią - 60 gramów
- żółtka - 3 sztuki

ciasto na naleśniki

- woda lub mleko - 250 mililitrów
- mąka - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- olej - 40 mililitrów
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i podsmaż, aż będzie rumiana. Dodaj posiekane pomidory z sokiem, Fix Knorr oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszaj i duś, aż powstanie aromatyczny sos pomidorowy.
2. Połącz składniki ciasta na naleśniki. Usmaż je na patelni tak, by były cienkie.
3. Wymieszaj starty żółty ser z mozzarellą, serem pleśniowym i żółtkami.
4. Nałóż farsz serowy na naleśniki i zwijaj je w rulony. Następnie ułóż je w naczyniu żaroodpornym
5. Naleśniki polej wcześniej przygotowanym sosem pomidorowym i zapiekaj w temperaturze 200 °C przez 10 minut. Przed włożeniem naleśników do piekarnika możesz posypać je startym parmezanem.

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