Naleśniki z serem w sosie pomarańczowym

gotowaniepatki

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- naleśniki - 12 szt.
- ser biały - 30 dag
- rodzynki - 3 łyżka
- cukier trzcinowy - 2 łyżka
- pomarańcza - 2 szt.
- sok z pomarańczy - 50 ml
- cukier wanilinowny - 1 szt.
- skórka otarta z pomarańczy -
- śmietana - 3 łyżka
- masła - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki ciasta dokładnie łącze ze sobą za pomocą miksera. Ja dodałam niebieski barwnik ale można ten krok pominąć.
Patelnię rozgrzewam. Za pomocą łyżki wazowej nabieram porcję ciasta i wylewam na patelnię. Smażę z obu stron na rumiano.
Międzyczasie przygotowuję farsz.

Do miski przekładam ser, cukier, cukier wanilinowy oraz rodzynki na koniec dodaję sok z pomarańczy. Mieszam.

Na każdym naleśniku za pomocą łyżki kładę porcję farszu. Zawijam dowolnie.

Następnie na patelni rozpuszczam masło, dodaję naleśnik, smażę z obu stron na rumiano. Dodaję sok z pomarańczy oraz skórkę z pomarańczy. Duszę kilka chwil.

Podaję od razu np. z jogurtem.