

Proponujemy wykonanie naleśników. Do pracy zaproszcie rodziców i rodzeństwo. Mamy nadzieję, że będą smaczne. Jak wrócicie do internatu, to zrobimy je jeszcze raz.

### **Przepis na „Naleśniki sułtańskie”**

Składniki na cztery porcje

- Szklanka mąki
  - Szklanka mleka
  - 2 jajka
  - 400gram twarogu półtłustego
  - 50 gram rodzynek lub innych owoców np. moreli
  - Opakowanie cukru wanilinowego
  - Łyżka cukru
  - Łyżka gęstej śmietany
  - Olej do smażenia
  - Cukier puder
  - Ulubiony dżem
  - Sól
1. Rodzynki moczymy w gorącej wodzie. Ser mielimy lub rozdrabniamy blenderem a następnie ucieramy z cukrem, cukrem wanilinowym i jednym żółtkiem i śmietaną na gładką masę.
  2. Jajko miksujemy z mlekiem, dodajemy mąkę i szczyptę soli miksujemy. Ciasto powinno być dość rzadkie. Na odrobinie oleju smażymy naleśniki.
  3. Smarujemy naleśniki masą serową a przez środek nakładamy wzdłuż paseczek dżemu. Zawijamy w koperty. Przed podaniem ogrzewamy przez chwilę na patelni. Posypujemy cukrem pudrem i dekorujemy rodzynekami.

**smacznego**