



Naleśniki z dynią i białym serem



Składniki na ok. 10 szt:

ciasto naleśnikowe

4 szklanki pokrojonej w kosteczkę dyni, obranej, bez nasion

100 g sera białego (twarogu)

Syrop imbirowy:

250 ml soku pomarańczowego

1 łyżeczka miodu

1 łyżka świeżo startego imbiru

Przygotowanie:

Najpierw usmaż naleśniki. W międzyczasie ugotuj dynię, najlepiej na parze przez ok. 20 minut, do miękkości.

Przygotuj syrop imbirowy: do rondelka wlej sok pomarańczowy, dodaj miód oraz imbir. Gotuj przez ok. 15 min. do konsystencji gęstego syropu. Przelej przez sitko odsączając imbir. Dynię rozgnieć widelcem na puree, dodaj twaróg i syrop imbirowy, wymieszaj. Podgrzane naleśniki posmaruj nadzieniem i złoż w trójkąty. Możesz dodatkowo połączyć syropem imbirowym.



Smacznego!

