**Zapiekane naleśniki - sposób na wyjątkowy obiad lub weekendowe śniadanie!**

**Nie masz pomysłu na obiad? A może szukasz przepisu na wyjątkowe, weekendowe śniadanie? W obu przypadkach świetnym wyborem będą <strong>zapiekane naleśniki</strong>! Sprawdź dlaczego.**

**Zapiekane naleśniki - obiad czy śniadanie?**

Pyszne naleśniki z patelni sprawdzą się doskonale w obu przypadkach!

**Naleśniki jako prosty sposób na wyjątkowe danie**

Szukając przepisu na jakieś oryginalne danie, rzadko mamy na myśli naleśniki. Jednak taka forma, jak **zapiekane naleśniki**, prezentują się i smakują naprawdę wyjątkowo! Co ważne, możemy przygotować je zarówno na obiad, lunch, a jeśli mamy na to czas - również na śniadanie. Danie to jest pożywne, pyszne, a do tego, jeśli zadbamy o odpowiednie jego podanie, wygląda jak z wykwintnej restauracji.

**Zapiekane naleśniki - jak przygotować?**

Danie, jakim są [zapiekane naleśniki](https://gotowanietoproste.blogspot.com/2020/09/nalesniki-z-twarogiem-pod-pierzynka.html), przygotowujemy początkowo dokładnie tak jak naleśniki klasyczne. Po usmażeniu delikatnych placków, smarujemy je np. masą z twarożka, serka mascarpone, czy też serka homogenizowanego. Następnie zwijamy je i układamy obok siebie na patelni nadającej się do użycia w piekarniku. Polewamy naleśniki klasyczną masą budyniową i pieczemy. Po około pół godziny w 200 stopniach polewamy je ulubionym sosem, np. pomarańczowym czy truskawkowym, przybieramy świeżymi, sezonowymi owocami i podajemy. Smacznego!