

Naleśniczek



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
mleko	1/2 szklanki
zsiadłe mleko	2 łyżki
mąka	wg uznania
cebula	1/2 sztuki
cienka kiełbasa	10 dag
sól	do smaku
olej	do smażenia
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka roztrzepać z mlekiem i mlekiem zsiadłym. Dodać mąkę z sodą. Dokładnie wymieszać. Mąki dodajemy, by ciasto było dość gęste. Doprawić do smaku solą. Cebulę pokroić w piórka. Kiełbasę pokroić w plasterki. Na patelni rozgrzać olej i wyłożyć cebulę wymieszaną z kiełbasą. Zalać przygotowaną masą. Podsmżyć naleśniczka z jednej strony i ostrożnie obrócić na drugą stronę podsmżyć na średnim ogniu. Zdjąć z patelni. Stronę z kiełbasą i ketchupem poleć ketchupem.