

Naleśniki



ALINA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
mąka	2 szklanki
mleko	500 ml
sól	szczypta
olej	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka roztrzepać z solą. Dodać przesianą mąkę i stopniowo wlewać mleko. Wszystko dobrze wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji (najlepiej użyć miksera, nie będzie wtedy grudek w cieście). Na koniec dodać olej i wymieszać. Smażyć (bez dodawania tłuszczu) na nieprzywierającej patelni na kolor jasnozłoty.

Naleśniki są doskonałe do krokietów i sera (łatwo je obsmażyć, nie powinny być grube) ale także do skonsumowania z dowolnym dodatkiem.

Smacznego :)