

Naleśniki cynamonowe ze śliwkami



CRIS04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto

kefir	200 g
jajko	2 szt
woda gazowana	1/2 szklanki
mąka orkiszowa	3/4 szklanki
cynamon	1/2 łyżeczki
sól	szczypta
oliwa	2 łyżki

nadzienie

śliwki	400 g
cukier trzcinowy	2 łyżki
cynamon	
imbir	do smaku
siemię lniane	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte sliwki przekroić na pół, wyjąć pestkę i przełożyć do rondelka. Zalać 1/3 szklanką wody i gotować / często mieszając/ do odparowania soku.

- KROK 2 Pod koniec gotowania dodać cukier, cynamon i drobno pokrojony / lub starty/ świeży imbir. Śliwki przestudzić i połączyć ze zmielonym siemieniem lnianym.
- KROK 3 Ciasto naleśnikowe przygotować w butelce / u mnie szklana butelka litrowa/. Mąkę , wodę, kefir , roztrzepane jajka, sól umieścić w butelce przy pomocy lejka. Zakręcić nakrętką i mocno potrząsać /jak shakerem/ ok. 2 minuty.
- KROK 4 Dodać cynamon , oliwę i ponownie wymieszać.
- KROK 5 Na rozgrzaną patelnię teflonową wlewać ciasto. Do smażenia nie trzeba używać tłuszczu, ponieważ znajduje się on w cieście. W razie konieczności delikatnie przetrzeć natłuszczonym pędzelkiem .
- KROK 6 Naleśniki smażyć z obu stron na złoty kolor.
- KROK 7 Usmażone naleśniki przekładać na szklany półmisek.
- KROK 8 Smarować każdy placek naleśnikowy przygotowanym nadzieniem śliwkowym
- KROK 9 i zawijać w rulonik.
Podawać na ciepło posypane cukrem cynamonowym.