

## Naleśniki z duszoną sałatą



**JAGODA5913**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### składniki

<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>mąka tortowa</b>	1,5 szklanki
<b>jaja</b>	3 szt
<b>woda</b>	1/2 szklanki
<b>sól</b>	1 szczypta

#### nadzienie

<b>sałata rzymska</b>	2-3 szt
<b>olej kokosowy</b>	2 łyżki
<b>ocet winny</b>	1 łyżka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>sól do smaku</b>	1 szczypta
<b>ząbki czosnku</b>	4 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Sałatę umyć i osuszyć wirówką do sałaty .
- KROK 2 Następnie pokroić nożem drobno .
- KROK 3 Rozgrzać w rondlu olej kokosowy o włożyć pokrojoną sałatę . Podlać wodą lub bilonem i dusić na małym ogniu .

- KROK 4      Oprać czosnek i pokroić drobno
- KROK 5      Dodać do sałaty ,wymieszać ,przyprawić pieprzem ,octem winnym do smaku
- KROK 6      Wcześniej usmażyć naleśniki smażyć tylko z jednej strony . Nakładać farsz z duszonej sałaty na stronę przysmażoną .
- KROK 7      Złożyć naleśnik na pół i podsmażyć z obu stron ,polać jogurtem i udekorować rzodkiewkami .