

słoneczne naleśniki ze smakowitym wnętrzem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
woda	1 szklanka
mleko	1/4 szklanki
jajko	6 sztuk
pomidory suszone w zalewie	40 g
szczypiorek posiekany	
sól	
pieprz	
połędwica	40 wędzona
ser masdamer	40 (masdamer)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ser, połędwicę, pomidory kroimy w kostkę, szczypior siekamy, bazylię rwiemy na małe kawałki,
- z mąki, wody, mleka, szczypty kurkumy i soli robimy ciasto na naleśniki,
- na patelnię wlewamy porcję ciasta naleśnikowego,
- czekamy aż ciasto się zetnie, wbijamy na nie jajko i rozsmarowujemy je dokładnie po całym naleśniku,
- po chwili dodajemy na naleśnik porcje sera, szynki, pomidorów, szczypioru i bazylii, przyprawiamy solą i pieprzem,
- naleśnik składamy na pół i jeszcze chwile podgrzewamy na patelni,
- tak postępujemy z każdym kolejnym naleśnikiem