Ananasowe śniadanie

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1
szkl. mąki	3/4
szczypta soli	1
op. cukru waniliowego 8g	1
czubate łyżki serka homogenizowanego (naturalny lub waniliowy)	3
cukier puder	do oprószenia:
ananas z puszki	5 plastrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ananasa osączyć dokładnie z syropu, pokroić na małe kawałki. Jajko roztrzepać z kefirem, dodać sól i cały czas mieszając powoli wsypywać mąkę - tyle aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany. Do ciasta dodać połowę ananasa, wymieszać. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oleju, wlać 1/3 masy. Usmażyć placek na złotobrązowo z obu stron. Tak samo usmażyć jeszcze dwa placki. Gorące wyłożyć na talerze, oprószyć cukrem pudrem i ozdobić pozostałymi kawałeczkami ananasa oraz kleksami serka. Podawać od razu.