

Naleśniki dla Patrycji.

**EWA104**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąki	1,5 szkl
mleko	1 szkl
wody	1 szkl
jajko	1 szt
sol	1 szczypta
cukru	1 łyżeczka
sok z 1/2 cytryny	
cukru do nadzienia	1 płaska łyżka
olej do smażenia	
banan	2 szt
granat	1/2 szt
jogurt naturalny	200 bez cukru

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto naleśnikowe zmiksować, lub roztrzepać trzepaczką. Odstawić na kilkanaście minut, ponownie wymieszać. Smażyć na odrobinie oleju cienkie naleśniki. Ja używam specjalnej patelni Tefala do naleśników, z niskim brzegiem, co ułatwia przewracanie i z czerwonym kółkiem, sygnalizującym, kiedy patelnia jest odpowiednio nagrzana. Banany kroimy w ćwierćplasterki lub kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny, aby nie ściemniały. Wlewamy jogurt, wsypujemy cukier i mieszamy. Można dodać też posiekane orzechy. Na połowę każdego naleśnika nakładamy dwie łyżeczki masy jogurtowo-bananowej, składamy na cztery części (w kształcie trójkąta). Na wierzch naleśników nakładamy resztę naszej masy. Z połowy owocu granata wyjmujemy pestki i posypujemy naleśniki. Naleśniki te nie są za słodkie i smakują i tym młodszym łasuchom i tym całkiem dużym.