

Nalesniki z dżemem truskawkowym i jabłkowym



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	4 szk
woda gazowana	1/2 szk
jajko	3 szt
sól	1/2 łyżeczki
oliwa	1/4 szk
mąka	1/4 szk
dżem truskawkowy	1 słoiczek
dżem jabłkowy	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko, jajka, sól, mąkę, oliwę i wodę gazowaną dokładnie zmiksować blenderem.
Odstawić na 20 minut.
Smażyć na patelni cienki placki na złoty kolor z obu stron.
Połowę naleśników posmarować dżemem jabłkowym.
Drugą połowę posmarować dżemem truskawkowym.