

Naleśniki na ostro



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
jaja	2 szt
mąka	2 szklanki
sól	do smaku
ketchup	
olej do smażenia	
wędlina	1-2 szklanki
cebula	1 szt
żółty ser starty	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mleka, jajek i mąki przygotować ciasto naleśnikowe o konsystencji gęstej śmietany i posolić je do smaku. Do ciasta dodać posiekana cebule, wędlinę i ser i wymieszać. Na rozgrzanym tłuszczu smażyć naleśniki z obu stron. Podawać ciepłe polane ketchupem. Jeśli nie mamy sera możemy dodać tylko wędlinę i cebulę. Ilość wędliny jest dowolna - im więcej tym lepsze naleśniki. Jeśli chcemy to do ciasta możemy też dodać przyprawę do pizzy lub bazylię, oregano albo zioła prowansalskie.