

lane ciasto smażone



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	2 szt
mąka	2 łyżki
sól	do smaku
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, wbić jaja, lekko osolić, wymieszać i wyrobić. Na patelni rozgrzać tłuszcz i wlewać ciasto cienkim strumieniem. Gdy zrumieni się od spodu, odwrócić, najlepiej widelcem. Zrumienione na złoty kolor wyjmować, kłaść na półmisku wyłożonym bibułą lub papierem i natychmiast podawać jako dodatek do zup. Takie ciasto można również stosować jako przekąskę do piwa lub soków.