

Zielone szaszłyczki naleśnikowe :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czekolada mleczna	1 tabliczka
winogrona	10 kulek
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
barwnik spożywczy	1 łyżeczka zielony
jajko	2 szt.
mleko	1/2 szklanki
mąka	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek, mąki, mleka, szczypty soli, proszku do pieczenia , kisielu (sypki), barwnika , 2 łyżek oleju zrobić ciasto naleśnikowe .Odstawić . Rozgrzać na patelni do naleśników 1 łyżkę oliwy obracając patelnię tak by cała się natłuściła .Zlać olej. Nabierać chochelką do zupy ciasta naleśnikowego i wlewać na patelnię . Rozprowadzić ciasto po patelni obracając nią . Usmażyć 6 naleśników (obracając naleśniki w trakcie smażenia).

Naleśniki przekrawać na pół .Każdą połówkę zwijać tak by powstawał zgrabny rulonik . Ruloniki nadziewać po 6 sztuk na patyczki do szaszłyków .

Podawać obok wymieszanych (odsączonych z syropu) owoców + przekrojone na połówki winogrona .Obok podać bita śmietanę i roztopioną czekoladę do polewania (roztopić z kilkoma łyżkami mleka by była płynna)