

naleśnikowa mini pizza



CICHOR



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2,5 szklanki
mleko	2 szklanki
woda letnia	1 szklanka
jajko	3 sztuki
wędlina	8 plastrów
pomidory bez skóry	3-4 sztuki
ser żółty	kilka plastrów
keczup pikantny	do smaku
majonez	do smaku
sól	do smaku
olej do smażenia	
cebula	1 prażona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać do pojemnika wodę i mleko, wbić jajka i wsypać mąkę i zmiksować wszystko razem tak aby niepozostała żadna grudka, następnie dodać 1/3 łyżeczki pieprzu ziółowego oraz szczyptę soli i 1/4 łyżeczki ziół prowansalskich, wymieszać.

gdy ciasto jest już zrobione rozgrzać olej na patelni, po czym wlać na niego ciasto, większą ilość aby powstał grubszy naleśnik. Wsypać na ciasto cebulkę prażoną według gustu ale żeby była rozłożona równomiernie. Zapieka. Po chwili obrócić naleśnik i zminimalizować ogień. naleśnik posypać pokrojoną na drobno wędliną oraz pokrojonym pomidorem, można jeszcze posypać prażoną cebulką. Całość przykryć plastrami sera żółtego. Smażyć na małym ogniu pod przykryciem. Gdy ser się stopi wyciągnąć naleśnik i udekorować majonezem i keczupem.