

naleśniki pełne witamin



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	1 szklanka
mąka	1 szklanka
mleko	1 szklanka
mrożona marchewka z groszkiem	300 g
żółtko jajek	1 sztuka
masło	1 łyżka
sól	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
mąka ziemniaczna	1 łyżeczka
ser żółty	50 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z mąki, wody, 1/2 szklanki mleka, żółtka i szczypty soli robimy ciasto naleśnikowe,
2. smażymy naleśniki,
3. warzywa smażymy na patelni, przyprawiamy, dodajemy 1/2 szklanki mleka wymieszanego z mąką,
4. naleśniki nadziewamy powstałą masą, dodajemy plastry sera, zapiekamy 10 min w piekarniku posmarowane masłem