Naleśniki

PAWEŁ29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

150 g mąki	
1 lyzeczka cukru pudru	
240 ml mleka	
szczypta soli	
olej	3 łyżki
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać cukier puder, jajka, mleko i sól. Zmiksować, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Przed samym smażeniem dodać do ciasta roztopione masło lub olej i wymieszać. Naleśniki można smażyć na suchej patelni (tylko pierwszego naleśnika usmażyć na oliwie) lub też wszystkie kolejne naleśniki smażyć na tłuszczu.

Więcej opcji...

* Naleśniki smażyć z dwóch stron na średnio rozgrzanej patelni teflonowej z cienkim dnem.
* Naleśniki można smażyć od razu, nie czekając 30 minut, ale najlepsze są i najlepiej się smażą naleśniki z ciasta, które “odpoczęło”.
* Naleśniki można smarować dżemem, musem jabłkowym lub smażonymi na maśle owocami np. brzoskwiniami. Można je też przekładać nadzieniem z sera białego (przepis poniżej).
* Naleśniki z nadzieniem można składać w trójkąty lub zwijać w rulony. W takiej postaci można je odgrzewać na patelni na wolnym ogniu. Podawać np. z dodatkiem bitej śmietany lub kwaśnej i gęstej śmietany czy też jogurtem owocowym. Dobrze smakują posypane cukrem pudrem.