

## Naleśniki Suzette



### ANETA2208



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	250 ml
<b>śmietana 18 proc</b>	250 ml
<b>1 łyżka masła</b>	
<b>jaja</b>	3
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>sól</b>	
<b>1/4 łyżeczki startek skórki z cytryny</b>	
<b>pomarańcze</b>	3
<b>cukier</b>	100 g
<b>masło</b>	100 g
<b>likier pomarańczowy</b>	60 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makę, śmietanę, wodę mineralną, jaja, cukier waniliowy, sól zmiksować. odstawić do lodówki na 1 godz. Dodać łyżkę masła i smażyć naleśniki. (SOS) Z pomarańczy zetrzec skórkę. Owoce przepołować i wycisnąć z nich sok. Cukier rozpuścić w 3 łyżkach wody. Dodac masło a gdy się stopi sok i likier, Naleśniki składamy na cztery, polewamy sosem i posypujemy skórką.