

## Naleśnik z ananasami



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	15 dag
<b>maślanka</b>	120 ml
<b>jajko</b>	2 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	szczypta
<b>sól</b>	szczypta
<b>ananas</b>	1 szt
<b>wiśnie</b>	10 dag
<b>tłuszcz do smażenia</b>	
<b>bita śmietana</b>	do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypać przesianą mąkę, proszek do pieczenia i sól. Do maślanki wlać 3 łyżki wody, wbić jajka i rozbełtać. Cienkim strumykiem wlewać do mąki ciągle ubijając. Na rozgrzana patelnię z tłuszczem wlać chochelką ciasto, rozłożyć pokrojone ananasy i wiśnie, gdy brzegi zaczną się rumienić obrócić ciasto na drugą stronę. Podawać z bitą śmietaną.