

Naleśniki z kawiozem czerwonym



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1,5 szklanki
jajko	2 sztuki
mleko 2%	1 szklanka
woda gazowana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki robimy ze wszystkich składników starając się robić jak najcieńsze, jeśli ciasto jest za gęste dolewamy mleka. Smażymy na patelni. Następnie z czerwonego kawioru sporządzamy farsz. Można podawać z kwaśną śmietaną.