

Naleśniki z Bananami, Truskawkami i Bitą Śmietaną



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	150 g
cukier puder	1 łyżeczka
jajko	2 szt
mleko	240 ml
soli	1 szczypta
olej	do smażenia
banan	4 szt
bita śmietana	1 opak
truskawki świeże	30-40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać cukier puder, jajka, mleko i sól. Zmiksować. Usmażyć naleśniki na małej ilości oleju.

Banany obrać i poprzekrawać na połówki. Truskawki zmiksować, kilka odłożyć i pozostawić w całości.

Zawijać w naleśnik banana z dodatkiem bitej śmietany.

Po zawinięciu porozkładać na talerzyki i połączyć naleśniki zmiksowanymi truskawkami.

Dodatkowo ozdobić wierzch bitą śmietaną i całymi truskawkami.