

Naleśniki z parówką



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
mąka	0,5 kg
sól	0,5 łyżeczki
parówki	10-16 sztuk
jajko	4 sztuki
ser gouda	20-32 plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy ciasto na naleśniki z mleka, 2 jajek i mąki oraz odrobiny soli i przypraw. Smażymy na złoty kolor z obu stron. Parówki gotujemy. Zawijamy po 1 parówce i 2 plasterkach sera w naleśnik. Z tej porcji ciasta wychodzi mi ok 20 naleśników.

Tak przygotowane naleśniki każdy maczamy w roztrzepanych jajkach i obtaczamy w bułce tartej i obsmażamy na patelni na złoty kolor. Wersja mniej "kaloryczna" można chwilę zapiec naleśniki w piekarniku bez obtaczania w jajku i bułce.

Wersja wzbogacona to położenie jeszcze sera na wierzch naleśników i zapiecenie w piekarniku.

My na ogół jemy takie naleśniki polane ketchupem