Kącik kulinarny

Magda Gessler

Przepisy z lat 2010-2020

1 Przepisy:

1.1 Desery:

1.1.1 Naleśniki:

- a. 1 szklanka mąki pszennej
- b. 2 jajka
- c. 1 szklanka mleka
- d. 3/4 szklanki wody (najlepiej gazowanej)
- e. szczypta soli
- f. 3 łyżki masła lub oleju roślinnego

PRZYGOTOWANIE:

Mąkę wsypać do miski, dodać jajka, mleko, wodę i sól. Zmiksować na gładkie ciasto. Dodać roztopione masło lub olej roślinny i razem zmiksować (lub wykorzystać tłuszcz do smarowania patelni przed smażeniem każdego naleśnika).

Naleśniki smażyć na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem np. naleśnikowej. Przewrócić na drugą stronę gdy spód naleśnika będzie już ładnie zrumieniony i ścięty. WSKAZÓWKI:

Do naleśników deserowych można dodać 1 łyżkę cukru.

SMACZNEGO!!!