

# Budyniowe naleśniki



Autor: **WaniliaiKardamon**  
Przepisów: 68 Ocena: 829

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- Na około 10 sztuk:
- 2 jajka od szczęśliwych kurek
- 1 szklanka mleka
- 300 ml wody gazowanej mineralnej
- 2 torebki budyniu śmietankowego z cukrem trzcinowym
- 20 dag mąki tortowej
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- Dodatki:
- Kremowy serek ze śmietanką
- Ulubione owoce
- Słoiczek dżemu truskawkowego

## Sposób przygotowania:

1. Jajka wbić do miski, ubić mikserem na puszysto, wlać mleko oraz wodę, dodać mąkę zmieszaną z budyniami, wlać olej, zmiksować na gładką masę bez grudek. Odstawić na 10 minut.

Po tym czasie na rozgrzaną patelnię z niewielką ilością oleju, wlewać porcjami ciasto i smażyć z obu stron cienkie naleśniki, zawijać w trójkąciki, układać na talerzu, podawać z kremowym serkiem, kleksem dżemu i ulubionymi owocami.

## Twoje notatki do przepisu: