

Naleśniki.

Autor: **magelo**Przepisów: **278** Ocena: **1495**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- jajka 2 szt.
- mleko 150 ml.
- olej 50 ml.+ do posmarowania patelni
- mąka ok. 5 łyżek
- sól szczypta
- maliny 30 dag.
- cukier 5 łyżek
- czekolada w słoiku np. nutella do posmarowania naleśników

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka, olej, mleko, sol i mąkę wkładam do miski i miksuję. W razie konieczności dodaję odrobinę mąki, lub gdy ciasto jest za gęste mleka. Odstawiam na 10 minut.
- 2 Maliny myję wkładam do garnka, dodaję cukier i gotuję na wolnym ogniu aż zrobi się syrop; ok. 10 minut. Studzę.
- 3 Na rozgrzanej patelni smażę naleśniki. Smaruję czekoladą zwijam. Przed podaniem polewam sosem z malin.

Twoje notatki do przepisu: