

# Naleśniki kukurydziane



Autor: **WanilioweImprowizacje**  
Przepisów: **494** Ocena: **3974**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 szkl. mąki kukurydzianej
- 1 jajko
- 1 i 1/4 szklanki mleka
- szczypta soli
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie naleśników jest banalnie proste. Tak naprawdę wystarczy wszystkie składniki umieścić w misce i zmiksować mikserem na jednolite ciasto bez grudek. Tak też zrobiłam. Do miski wsypałam mąkę kukurydzianą i szczyptę soli. Wybiłam jajko. Wlałam mleko i mikserem na małych obrotach zmiksowałam składniki do połączenia. Małą patelnię teflonową rozgrzałam. Wlałam odrobinę oleju i nalałam porcję ciasta naleśnikowego rozprowadzając go po całej patelni. Naleśniki smażyłam z obu stron do zrumienienia, po czym zdejmowałam na talerz. I tak aż do skończenia ciasta. Wyszło mi 5 małych naleśników, czyli porcja dla 1 lub 2 osób. Naleśniki są pyszne na słodko, posypane cukrem pudrem czy posmarowane powidłami. Można je również podawać na pikantnie, np. ze szpinakiem, farszem mięsnym, czy warzywnym.

## Twoje notatki do przepisu: