

Naleśniki z jajem i serem żółtym według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa_Gotuje**
Przepisów: **248** Ocena: **1289**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- ok. 1 szklanka wody mineralnej gazowanej
- szczypta soli
- szczypta pieprzu ziółowego
- masło klarowane do posmarowania patelni
- NADZIENIE:
- ser żółty w plastrach
- jajka
- sól
- masło klarowane do smażenia
- szczypiorek
- kiełki buraka do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski. Wybić jajka, wlać mleko. Przyprawić solą i pieprzem ziółowym. Zmiksować. Wlać wodę – do takiej konsystencji, by uzyskać ciasto naleśnikowe.
- 2 Patelnię natłuścić masłem. Rozgrzać. Wlać pierwszą porcję ciasta i usmażyć naleśnik – z obu stron. W podobny sposób przygotować kolejne, przy czym patelni nie trzeba już smarować tłuszczem.
- 3 Na maśle klarowanym zrobić jajka sadzone. Przyprawić solą i pieprzem.
- 4 Na środku każdego naleśnika umieścić złożony na pół plasterk sera. Na serze położyć jajko sadzone. Udekorować szczypiorkiem. Boki złożyć do środka, częściowo przykrywając białko.
- 5 Można udekorować kiełkami.

Twoje notatki do przepisu: