



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Naleśniki z dżemem

zwykle ale dobre

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mleko 3,2 % , 1 l
- mąka pszenna, 3 szkl.
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- oliwa, 4 łyżk.
- dżem, 20 dag
- Śmietana 18% , 15 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować ciasto naleśnikowe: do mąki wlać połowę mleka, wmieszać i stopniowo dodawać pozostałe mleko - tak by ciasto było lejące ale nie za płynne, dodać żółtko, wymieszać, ubić pianę, szczyptę soli, 2 łyżki oliwy do smażenia i wymieszać np z ryżu. Rozgrzać patelnię, i rozprowadzić ciasto tak, by powstał naleśnik grubości 2-3 mm. Smażyć dwustronne. Naleśniki posmarować dowolnym dżemem, złożyć, posmarować śmietaną. Smacznego

