



Sprytne smażone naleśniki

Żeby naleśniki nie przywierały podczas smażenia do dna patelni , trzeba najpierw dobrze ją rozgrzać , po czym dokładnie wysmarować słoniną . Następnie porcjami wlewamy ciasto , a po jego ścięciu bez trudu odwracamy na drugą stronę i smażymy na złoty kolor .

