Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Naleśniki bez piany

Dla każdego

Składniki:

- woda, 0.75 szkl.
- sól, 1 szczypta
- masło, 1 dag
- mąka , 15 dag
- jajka, 1 szt.
- mleko, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Stopić tłuszcz. Jajo, mleko, tłuszcz i mąkę wyrobić starannie mątewką, aby nie było grudek, w litrowym garnuszku, dodać wodę i sól, dokładnie wymieszać. Nalać trochę ciasta na gorącą patelnię nie smarując jej tłuszczem, przechylając patelnię rozlać ciasto po dnie, zlać resztę, która nie przylgnęła, z powrotem do garnuszka. Naleśniki smażyć na niezbyt silnym ogniu, od razu na dwu patelniach jednakowej wielkości, podłożywszy pod nie płytki azbestowe, aby naleśniki równomiernie się rumieniły i nie przypalały się (lub smażyć na niezbyt nagrzanej płycie kuchennej). Gdy ciasto przestanie parzyć, tak że naleśnik można uchwycić, palcami odwrócić go i przysmażyć nieco z drugiej strony. Usmażony naleśnik wyłożyć na talerz (odwrócony dnem do góry).Z tej porcji wyjdzie ok. 18 naleśników (z patelni o 18 cm średnicy). Naleśniki zastosować do słodkiego lub słonego nadzienia lub po pokrajaniuw paski 1/2 cm szerokości jako dodatek do zupy grzybowej, pomidorowej, rosołu.