



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Ciasto naleśnikowe podstawowe

Szybkie i proste ciasto na słono

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mleko, 1 szkl.
- słonina, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- mąka , 25 dag

Sposób przygotowania:

Jaja połączyć z mlekiem, wsypać mąkę, rozmieszać mątwką na jednolitą masę, dodać sól i wodę (szklanka) do rozrzedzenia, wymieszać. Patelnię rozgrzać, posmarować słoniną, ciasto zamieszać, wlać na patelnię, rozprowadzić ruchem kolistym po całej patelni, smażyć. Gdy ciasto odstanie od patelni i lekko się pod spodem zrumieni, odwrócić na drugą stronę i również lekko zrumienić. Z tej ilości produktów otrzymuje się 20 naleśników usmażonych na patelni o średnicy 18 cm.

