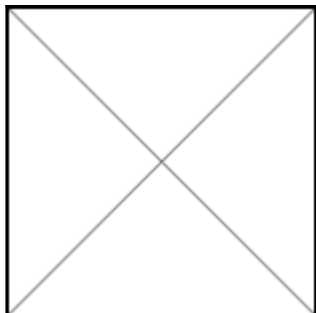




Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Ciasto naleśnikowe piwne

Lekki posmak piwa nadaje wyjątkowego smaku

Liczba porcji: więcej

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Jaja połączyć z mlekiem, wsypać mąkę, rozmieszać mątewką 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.

