



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

## **Naleśniki**

Coś dla wszystkich

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- olej, 4 g
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 50 g
- mleko, 50 g
- jajka, 0.5 szczypta
- mąka , 50 g

### **Sposób przygotowania:**

Mąkę, jajo, mleko, szczyptę soli (ewentualnie cukier) rozbić w łyżką. Zrobić tamponik z waty lub ligniny, moc w oleju i smarować patelnię (do smarowania patelni można użyć kawałeczek słoniny). Ciasto wlewać na rozgrzaną patelnię w takich ilościach, aby po rozprowadzeniu otrzymywać bardzo cienkie placki. Smażyć z jednej lub obu stron. Uwaga: Dodać tyle wody i mleka, aby uzyskać konsystencję właściwą dla ciasta naleśnikowego. Po dodaniu większej ilości mąki otrzymuje się ciasto gęściejsze, odpowiednie do przygotowania mącznych potraw, np. jabłek w cieście.

