

Naleśniki z wodą gazowaną



Informacje

 Rodzaj posiłku Obiad
 Czas przygotowania Średnio
 Koszt przygotowania Niski
 Kaloryczność Średnia
 Liczba osób 3-4
 Rodzaj kuchni polska
 Wegetariańskie Nie
 Na grilla Nie

Krok 1



Do miski wsypujemy mąkę, wbijamy jajko, dodajemy szczyptę soli i wlewamy mleko. Miksujemy.

Krok 2



W trakcie miksowania powoli dolewamy wodę gazowaną.

Krok 3



Miksujemy do momentu, aż wszystkie składniki ładnie się połączą i otrzymamy jednolite ciasto naleśnikowe. Ciasto odstawiamy na 20 minut, mąka ładnie napęcznieje

Krok 4



Na dobrze rozgrzaną patelnię posmarowaną olejem wylewamy chochelką małe porcje ciasta. Tak aby naleśniki nie były zbyt grube.

Składniki

woda gazowana
250 ml

mleko 50 ml

mąka 1 1/2 szkl

jajko 1 szt

sól do smaku

olej do smażenia



Krok 5



Smażymy na rumiano z obu stron. Gdy naleśniki będą smarowane słodkimi nadzieniami, dobrze jest dodać do ciasta 2 łyżeczki cukru. Naleśniki już same w sobie będą słodkie, a w połączeniu z nadzieniem ich smak będzie bardziej wyraźny.