

Naleśniki tradycyjne

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

dobrze smakują gdy polejemy je śmietaną lub sokiem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 szkl.
- jajka - 3 szt.
- mleko - 2 szkl.
- sól - szczypta(y)
- cukier - 2 łyżka(i)
- olej - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Jajka posolić, wymieszać z płynem. Cały czas mieszając dodawać stopniowo mąkę. Gdy ciasto będzie miało konsystencję kwaśnej śmietany odstawić je na 30 minut. Patelnię rozgrzać mocno, posmarować cieniutko olejem. Wlać łyżką wazową ciasto i tak obracać patelnię, aby rozlało się one na całej jej powierzchni. Odwrócić na drugą stronę. Natłuszczać lekko patelnię, ale nie często.

