

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto naleśnikowe

ilość porcji **16** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.5	szklanka	mleko	
0.5	szklanka	woda	
1	szt	jajko	
1.5	szklanka	mąka pszenna	
2	łyżki	oliwa (olej)	

Przepis Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, najlepiej mikserem.

Można odstawić na ok. 1 h, aby ciasto "dojrzało" (niekoniecznie).

Nagrząć mocno patelnię, posmarować masłem, aby cała powierzchnia była lśniąca.

Nalewać miarką niewielkie ilości ciasta, rozprowadzić po całej patelni.

Smażyć na niezbyt silnym, równomiernym ogniu. Gdy lekko stężeje, odwrócić łopatką na drugą stronę, dosmażyć.

Wyłożyć na talerz odwrócony do góry dnem. Proporcje na 14 - 16 naleśników.

Pomysły na [nadzienie do naleśników znajdziesz tutaj](#)

Składniki

1.5 szkl. mleka, 0.5 szkl. wody, 1 jajko, 1.5 szkl. mąki, sól, 2 łyżki oliwy, masło do smażenia.