



Naleśniki w paski

przepisy.pl



Składniki:

- jajko - 1 sztuka
- mąka - 1 szklanka
- mleko - 3 szklanki
- cukier - 1 łyżeczka
- sól
- kakao - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zarabiamy ciasto na naleśniki. Jajko delikatnie ubijamy, dodajemy szczyptę soli, około 1 szklankę mąki, 3/4 szklanki mleka. Mieszamy i odpowiednio dodajemy mąki lub mleka, aż do uzyskania właściwej masy (aby nie była za rzadka). Jeśli jemy na słodko, do ciasta możemy dodać łyżeczkę cukru.
2. Pół szklanki ciasta odlewamy do szklanki i dodajemy do niego kakao.
3. Rozgrzewamy olej na patelni i wlewamy ciekłą warstwę masy. Z ciemnej części łyżeczką rysujemy paski. Czekamy aż się zrumieni i przekładamy na drugą stronę.
4. Podajemy z serkiem homogenizowanym (dżemem lub czym nam się zamarzy).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl