

Naleśniki z szczypiorem i tajskim sosem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 25 Listopada 2012r. o 15:17

Tagi: [naleśniki](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie fast-food](#) [naleśniki](#) [potrawy mączne](#) [przekąski](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [fusion](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	1	szklanka	dodatki
mleko	1	szklanka	nabiał
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
jajo kurze	2	szt.	nabiał
szczypior świeży	1	pęczek	przyprawy i zioła
sos sojowy	2	łyżka	płyny i sosy
ocet winny	1	łyżka	płyny i sosy
cukier	1	łyżka	dodatki
papryka chilli - suszone płatki	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Mąkę połączyć z solą, jajkami i mlekiem. Dobrze wymieszać. Szczypior pokroić dość grubo - w ok. 3 centymetrowe kawałki, dodać do masy naleśnikowej. Odstawić na 10 min. Przygotować w tym czasie sos: połączyć ze sobą sos sojowy, ocet winny, cukier oraz płatki suszonej papryczki chilli. Naleśniki smażyć na oleju z dodatkiem łyżki masła - będą bardziej smaczne. Podawać pokrojone na trójkąty z sosem tajskim.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
 Cana: całej potrawy: 4 PLN jednej porcji: 1 PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 1200 kcal jednej porcji: 300 kcal