

Naleśniki z bitą śmietaną i owocami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 29 Listopada 2012r. o 22:48

Tagi: Naleśniki, bita śmietana, owoce

Rodzaj dania: naleśniki

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
śmietana bita w sprayu	10	łyżka	nabiał
jajo kurze	2	szt.	nabiał
mąka dowolna	250	g	dodatki
woda mineralna gazowana	250	ml	płyny i sosy
mleko	250	ml	nabiał
cukier	1/2	łyżeczka	dodatki
sól	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
owoce w puszcze	1	puszka	owoce

Opis

Mąkę, wodę, mleko i jajka mieszamy razem do momentu aż nie będzie grudek.

Dodajemy sól i cukier.

Smażymy aż uzyskają złoty kolor.

Jak naleśniki przestygną, wypełniamy je bitą śmietaną i owocami.

Zawijamy i powtarzamy czynność na zewnętrznej stronie.

Można posypać cukrem pudrem.



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: