





Naleśniki bezglutenowe.

 monamari

Polecane na: [danie główne](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mąka gryczana - 3 łyżka

mąka ryżowa - 3 łyżka

jajko - 1 szt.

mleko - 1 szklanka

woda - 1/2 szklanka

sól - 1 szczypta

cynamon - 1 szczypta

olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Z podanych składników wychodzi 4-5 naleśników.
Smacznego :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę gryczaną i mąkę ryżową zmiksować z jajkiem, mlekiem i wodą. Doprawić szczyptą soli i cynamonu.

KROK 2: Odstawić na minimum 20 minut. Po tym czasie jeszcze raz wymieszać. Ciasto ma mieć konsystencję nie za gęstej śmietany. Gdyby było za gęste dodać mleka.

KROK 3: Potem postępujemy jak z tradycyjnymi naleśnikami. Na patelni rozgrzewamy troszeczkę oleju, wlewamy ciasto, rozprowadzamy po całej patelni. Smażymy na złoto-brązowy kolor.