




Naleśniki z dżemem truskawkowym

 Tylko z Natury


Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

mąka pszenna bio - 2 szklanka
jaja kur zielononózek bio - 3 szt.
mleko - 2 szklanka
miód bio - 1 łyżka
sól - szczypta

olej - trochę
dżem truskawkowy bio - 1 słoik
mieszanka studencka bio - trochę
syrop daktylowy bio - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesiać mąkę, wbić jaja, dodać miód, sól, 2 łyżki oleju, wlać mleko. Wszystko wymieszać lub zmiksować mikserem aż ciasto będzie gładkie i jednolite.

Rozgrzać patelnię, spryskać odrobiną oleju, wlać chochlę ciasta i rozprowadzić po całej patelni. Smażyć na rumiano z obu stron.

Rozprowadzić dżem truskawkowy, zwinąć, polać syropem daktylowym i posypać mieszanką studencką.