




Naleśniki z żywego ryżu

 Dorota Duszak

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ryż jaśminowy bio - 1 szklanka

masło sklarowane - 1 łyżka

woda - szklanka

jajko - 1 szt.

sól - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Podawaj z serkiem, sokiem owocowym lub warzywami.

Ciekawostka: Ziarno świeżo zmielone pozwala na zachowanie w mące wszystkich wartości odżywczych. Przedłużanie czasu przechowywania mąki, oznacza utratę jej cennych wartości.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż zmiel na mąkę np. młynkiem do kawy. Dodaj sól i jajko.

KROK 2: Dodaj wodę i wymieszaj trzepaczką na jednolitą masę.

KROK 3: Na rozgrzaną patelnię wyłóż tłuszcz i wylej łyżkę wazową ciasta naleśnikowego. Smaż do lekkiego zrumienienia, a następnie przewróć łopatką na drugą stronę.