



## Naleśniki

 tulipan


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mąka - 30 dag  
jaja - 3 szt.

mleko - 1 szt.  
sól - 2 szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę rozmieszać z żółtkami wlewając po troszeczku mleka, aby otrzymać jednolitą masę, następnie dolać resztę mleka i dokładnie wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję świeżej śmietanki. Po 1 godz. dodać ubite białka i delikatnie wymieszać. Smażyć na patelni średniej wielkości nalewając ciasto chochelką i równomiernie je rozprowadzając na wysmarowanej skórką słoniny niezbyt gorącej patelni. Naleśniki powinny być możliwie cienkie.