





Naleśniki keto bezglutenowe

 Barbara Strużyna

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

jaja kur zielononózek - 6 szt.

sól - - szczypta

serek mascarpone - 80 g

olej do smażenia - - trochę

masło - 50 g

Dodatkowe info:

Propozycja podania:

Naleśniki są wytrawne, smakują wyśmienicie zarówno do słodkich jak i słonych dań. W naleśniki zawiń kremy, sery, pasty warzywne lub mięsne. Udekoruj świeżymi warzywami, owocami lub musami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozpuść masło, możesz użyć masła klarowanego. Do pojemnika wbij jaja i dodaj serek mascarpone, wlej roztopione masło, szczyptę soli i zmiksuj. Na rozgrzaną patelnię wlewaj ciasto i smaż do zrumienienia na małym ogniu, z dwóch stron. Naleśniki są bardzo delikatne, w smaku przypominają omlety.