




Naleśniki na krokiety


 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 8 porcji

Składniki:

mleko - 3 szklanka

mąka - 4 szklanka

woda gazowana - 2,5 szklanka

sól - - do smaku

jajka - 4 szt.

olej - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wyższego naczynia wlewam mleko, wodę gazowaną, olej, sól i dodaję jajka. Następnie miksuję do połączenia składników. Do masy przesiewam mąkę i ponownie miksuję. Masa ma być gładka ma mieć konsystencję śmietany ani rzadka ani za gęsta. Ciasto odkładam 30 minut. Po tym czasie na rozgrzanej, delikatnie wysmarowanej tłuszczem patelni do naleśników smażyć naleśniki. Smażę z obydwu stron do zrumienienia.