



Naleśniki po austriacku



Barbara Strużyna

Polecane na: [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

35 min

1 porcja

Składniki:

mąka - 3 szklanka
jaja - 4 szt.
mleko - 2 szklanka
olej - 1 łyżka
sól - - szczypta
cukier waniliowy - - trochę
nadzienie: -

jogurt naturalny - 20 łyżka
polewa: -
jabłka - 4 szt.
gruszki - 2 szt.
sok z cytryny w razie potrzeby - -
cynamon - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wkładamy wszystkie składniki naleśników i miksujemy na niskich obrotach do połączenia składników. Na patelnię wlewamy kilka kropel oleju i smażymy cienkie naleśniki.

KROK 2: Jabłka i gruszki kroimy na kawałki (możemy obrać cienko skórkę). Do garnuszka wlewamy 1/2 szklanki wody, dokładamy owoce i prażymy pod przykryciem do miękkości. Smakujemy i w razie potrzeby dodajemy sok z cytryny lub odrobinę miodu.

KROK 3: Naleśniki smarujemy jogurtem, składamy w trójkąt i układamy porcję uprażonych owoców, posypujemy cynamonem.

Smacznego!