




Naleśniki z bazą morelową

 Monika99977

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

Składniki:

mąka pszenna - 1 szklanka

jaja - 2 szt.

mleko - 1 szklanka

woda, najlepiej gazowana - 3/4 szklanka

sól - - szczypta

masło / olej roślinny - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypać do miski, dodać jajka, mleko, wodę i sól. Zmiksować na gładkie ciasto. Dodać roztopione masło lub olej roślinny i razem zmiksować (lub wykorzystać tłuszcz do smarowania patelni przed smażeniem każdego naleśnika). Naleśniki smażyć na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem np. naleśnikowej. Przewrócić na drugą stronę, gdy spód naleśnika będzie już ładnie zrumieniony i ścięty. Następnie smarują gotowym musem morelowym i podają z bitą śmietaną