Naleśniki z jabłkami i kardamonem

Renixx

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mleko - 150 ml
woda - 150 ml
jajko - 1 szt.
mąka pszenna - 1 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
olej - 2 łyżka
sól - do smaku
Nadzienie : -
jabłka - 1/2 kg
cukier - 2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
kardamon mielony - szczypta
cynamon mielony - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Naleśniki z prażonymi jabłkami z dodatkiem kardamonu są bardzo łatwe do przygotowania, aromatyczne i smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić jajko, dodać mleko, olej, wodę, szczyptę soli, cukier wanilinowy, mąkę i dokładnie zmiksować. Odłożyć do lodówki na pół godziny. Następnie na rozgrzaną patelnię wlewać porcje ciasta i smażyć cienkie naleśniki.

KROK 2: Jabłka obrać, pokroić w kostkę, wsypać do rondla, wlać 1-2 łyżki wody i ugotować do miękkości.

KROK 3: Następnie dodać cukier, cukier wanilinowy, kardamon i cynamon, wymieszać.

KROK 4: Układać porcje jabłek na usmażone naleśniki i składać w trójkąty.