Naleśniki z jabłkami

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka - 2 filiżanka
- mleko (np roślinne) - 1 filiżanka
- cukier waniliowy lub cukier + wanilia osobono - 1 opakowanie
- jajko - 1 szt.
- jabłko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Te pyszne naleśniki przynoszą mi na myśl posiłki u moich rodziców. Podawane na ciepło, rozpływające się w ustach (a szczególnie ten plaster jabłka) najczęściej z kubkiem kawy zbożowej Anatol. Beztroskie czasy wracają wraz z każdym kęsem! Oprócz tych wszystkich wspomnień to przede wszystkim szybki, pożywne śniadanie, który będzie gotowe w kilkanaście minut. Tak się składa, że jajka, mąka i mleko to składniki, które zawsze znajdziemy w domu, a naleśniki to często danie awaryjne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce umieszczamy mleko, jajko, mąkę, cukier waniliowy i całość mieszamy do otrzymania dość gęstej konsystencji. Rozgrzewamy patelnię wraz z tłuszczem a w tym czasie usuwamy środek jabłka (takim czymś). Na gorącej umieszczamy po 2 łyżki ciasta (na każdy naleśnik) i na każdej porcji umieszczamy po plastrze jabłka. Smażymy z obu stron aż naleśniki będą zarumienione. Podajemy gorące z kleksem jogurtu, dżemu.

Wszystkiego dobrego!

ps. równie dobrze będą smakowały naleśniki, jeżeli do ciasta dodacie starte jabłko! Jak usmażycie naleśniki, najlepiej przechowujcie je w ciepłym garnku, wtedy będą się dosłownie rozpływały w ustach.