Naleśniki z lnem i mąką jaglaną

Barbara Strużyna

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- jajka bio - 3 szt.
- mąka orkiszowa typ 2000 bio - 5 łyżka
- mąka jaglana bio - 1 łyżka
- len mielony bio - 1 łyżka
- mleko - trochę
- sól różowa himalajska - szczypta
- cukier (trzcinowy, z agawy) - 1 łyżeczka
- ser biały tłusty - 400 g
- jogurt naturalny typu grecki - 5 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- jagody w syropie - trochę
- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ze szczyptą soli ubijam na pianę, dodaję trochę mleka, ubijam, mąki i mielony len cały czas ubijam, można dosłodzić. Na patelni rozgrzewam trochę oleju, dosłownie kropelkę (ten pierwszy naleśnik potrzebuje trochę więcej tłuszczu, potem można tego tłuszczu nie dodawać, albo przetrzeć patelnię papierowym ręcznikiem z odrobiną oleju). Ciasto nie musi być bardzo gęste, ponieważ jest dużo jajek ładnie się zetną. Wylewamy na patelnię tyle ciasta aby naleśniki były cienkie. Smażymy z obu stron aż się lekko zarumienią.

KROK 2: Twaróg ugniatamy np. widelcem z jogurtem i odrobiną cukru. Nakładamy na naleśnik i zwijamy bądź składamy dwa razy. Polewamy jagodami z syropu.

Smacznego!