




Nalesniki z rillettes

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mąka orkiszowa bio - 2 szklanka

jajka - 2 szt.

mleko - 1 szklanka

woda - 1 szklanka

sól himalajska - 1 szczypta

ksylitol - 1 łyżka

rillettes - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesiewamy mąkę. Do mąki dodajemy szczyptę soli, łyżkę cukru oraz szklankę mleka i szklankę wody (może to być woda gazowana). Jajka po kolei wbijamy do miseczki sprawdzając ich świeżość i dopiero wtedy wrzucamy do maki. Całość miksujemy mikserem na gładkie ciasto. Nagrzewamy patelnię, spryskujemy olejem i wylewamy porcję ciasta. Smażymy na złoto z obu stron. Nalesniki smarujemy francuską pikantną pastą z kurczaka rillettes i zwijamy.