Naleśniki z serkiem i owocami

wegeweda

Polecane na: **lunchbox**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

Mąka orkiszowa - 2 szklanka

Jajka - 2 szt.

Mleko (roślinne lub zwierzęce) - 1 i 1/2 szklanka

Woda gazowana - 1/2 szklanka

Olej roślinny - 2 łyżka

sól - szczypta

Olej do smażenia, np. kokosowy - trochę

serek śmietankowy, najlepiej Bio do smarowania - trochę

Owoce: np. banany, borówki, śliwki, maliny, porzeczki - trochę

Dodatkowo: sok z owoców egzotycznych Bio, garść orzechów włoskich -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na ciasto przełóż do miski, mieszaj rózgą kuchenną do połączenia składników. Smaż na patelni z nieprzywierającym dnem na dobrej jakości oleju. Gotowe naleśniki posmaruj serkiem i ułóż na nim owoce. Zawiń w rulon i przekrój na pól. Możesz je dodatkowo zabezpieczyć papierem śniadaniowym. Naleśniki przełóż do pojemnika, obok ułóż orzechy.