




Wytrawne naleśniki

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 3 porcje

Składniki:

mąka pszenna - 1,5 szklanka
mleko - 1 szklanka
jaja - 2 szt.
ser żółty - 12 plaster
szczypior - 2 łyżka

natka pietruszki - 2 łyżka
pomidory suszone - kilka sztuk -
olej - - trochę
sól i pieprz - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mleka, mąki i jajek przygotować ciasto naleśnikowe. Dodać posiekane zioła oraz pokrojone drobno suszone pomidory. Doprawić solą i pieprzem. Smażyć naleśniki, na które (po przewróceniu na drugą stronę) nakładać kawałki sera żółtego, który rozpuści się pod wpływem temperatury. Z tej ilości wyszło 6 naleśników. Podaję je najczęściej z ketchupem.