

# NALEŚNIKI - podstawa



Autor: **RENIA730**  
Przepisów: 5 Ocena: 23



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- mąka, 1 szklanka
- mleko, 1 szklanka
- jajko, 1 sztuka
- sól, szczypta

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki włożyć do naczynia i wymieszać mikserem. Smażyć cienkie placki naleśnikowe na lekko natłuszczonej i dobrze rozgrzanej patelni (1 łyżeczka oleju, lub skórka ze słoninki). Dalsze postępowanie i zasada podstawowa: jeżeli chcemy mieć placki elastyczne - podgrzewamy na patelni lekko natłuszczonej; jeżeli placek ma być chrupiący, to podgrzewamy na sporej ilości tłuszczu.
- 2 Z tej ilości powinno wyjść ok. 5-6 placków naleśnikowych ( w zależności od wilgotności użytej mąki). Przykładowe zastosowania:
- 3 **SŁODKI DESER** - posmarować do wyboru: dżemem, nutellą, miodem, serkiem z bakaliami, żurawiną, surowym lub gotowanym musem z ulubionych owoców; zwinąć, przed podaniem podsmażyć na chrupiąco; połączyć: śmietaną, słodkim jogurtem, ulubionym sosem owocowym, czekoladowym lub orzechowym.
- 4 **DANIE GŁÓWNE** - posmarować do wyboru: zmielonym mięsem z rosółu, pasztetem, białym serem z ulubionymi dodatkami lub włożyć mieszankę gotowanych warzyw posypując je żółtym serem, zawinąć w placek całą parówkę lub kiełbasę, doskonałe jest nadzienie z resztek pieczonego mięsa (drobno pokrojone) z niewielką ilością pikantnego sosu.
- 5 Naleśniki w roli dania głównego można, jak słodkie, po zawinięciu podsmażyć na patelni w sporej ilości tłuszczu, a następnie na talerzu połączyć sosem. Można również zawinąć, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, połączyć sosem i zapiekać w piekarniku. Doskonałe sosy do dania głównego, to chrzanowy, musztardowy, pomidorowy, grzybowy - w zależności od tego jakie lubimy łączyć smaki z wybranym nadzieniem.
- 6 Placki naleśnikowe do których nie wystarczyło nam jakiegoś nadzienia (albo pomysłu) można pokroić w paseczki i użyć zamiast makaronu do zapiekanek, a nawet do zupy

## Twoje notatki do przepisu: