

Witajcie!!!

Dzisiaj przesyłam przepis na Wasze ulubione naleśniki.

Oczywiście po wykonaniu- mile widziane zdjęcia. Pamiętajcie o zachowaniu czystości rąk podczas pracy.

Miłego dnia:)

NALEŚNIKI Z SEREM



4 PORCJE

PRODUKTY

- OPAKOWANIE TWAROŻKU PÓŁTŁUSTEGO (250 G)
- 3/4 SZKLANKI MĄKI
- JAJKO
- 2 ŁYŻKI OLEJU
- 2 ŁYŻECZKI CUKRU WANILIOWEGO
- ŁYŻECZKA CUKRU BIAŁEGO
- DO WYBORU: SZKLANKA MLEKA LUB SZKLANKA WODY, LUB 1/2 SZKLANKI MLEKA + 1/2 SZKLANKI WODY
- ŁYŻKA ŚMIETANY 12% LUB JOGURTU NATURALNEGO
- SZCZYPTA SOLI

PRZYGOTUJ



MIKSER



MISA MIKSERA



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW



ŁYŻKA



ŁYŻECZKA



WIDELEC



MISKA



MISECZKA



TALERZ



SZKLANKA



ŁOPATKA



ŁYŻKA WAZOWA MAŁA



RĘKAWICE KUCHENNE

PAMIĘTAJ!



UMYJ RĘCE.



ZAŁÓŻ FARTUCH.



NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓŹNIEJ PRZYJRZYJ SIĘ OBRAZKOWI, A DOWIESZ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.



1
UMYJ JAJKO.



2
ROZBIJ JAJKO DO MISECZKI.



3
WLEJ JAJKO DO MISY MIKSERA.



4
DODAJ MAKĘ.



5
WLEJ WODĘ LUB MLEKO DO MISY.



6
DODAJ SZCZYPTĘ SOLI
I ŁYŻKĘ OLEJU.



7 ZMIKSUJ WSZYSTKO MIKSEREM.



8 POSTAW PATELNIĘ NA KUCHENCE,



9 WŁĄCZ KUCHENKĘ.



10 NALEJ ŁYŻKĘ OLEJU NA PATELNIĘ. POCZEKAJ, AŻ OLEJ SIĘ ROZGRZEJE.



11 ŁYŻKĄ WAZOWĄ NALEWAJ CIASTO NA PATELNIĘ.



12 SPRAWDŹ ŁOPATKĄ, CZY NALEŚNIK JEST GOTOWY.

13



PRZEWROĆ NALEŚNIK.

14



GOTOWY NALEŚNIK ZDEJMIJ
Z PATELNI ŁOPATKĄ.

15



POŁÓŻ NALEŚNIK NA TALERZU.

16



SMAŻ KOLEJNE NALEŚNIKI
I UKŁADAJ JE NA TALERZU.



NALEŚNIKI SĄ GOTOWE.