

# NALEŚNIKI Z SEREM

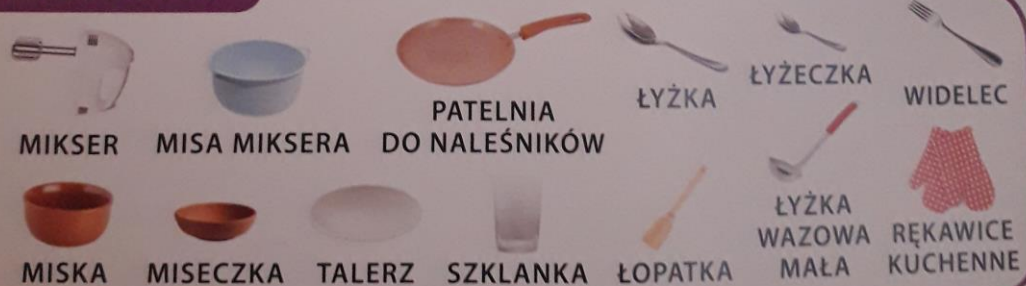


4 PORCJE

## 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



## 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 MĄKĘ.



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, AZ OLEJ SIĘ ROZGRZEJE.



11  
ŁYŻKĄ WAZOWĄ NALEWAJ CIASTO  
NA PATELNIĘ.



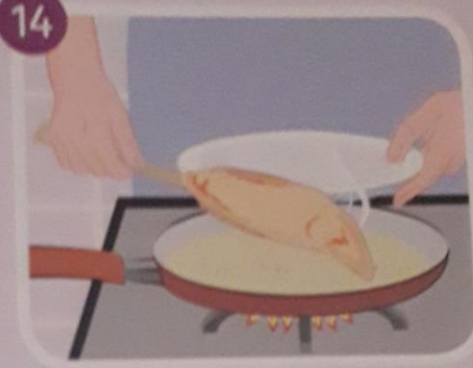
12  
SPRAWDŹ ŁOPATKĄ, CZY NALEŚNIK  
JEST GOTOWY.

13



PRZEWRÓĆ 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.