

Dzień dobry, jak mam nadzieję pamiętacie planowałyśmy na dzisiejszych zajęciach gospodarstwa domowego smażyć naleśniki. Mam nadzieję, że uda nam się to za tydzień. Tymczasem przygotujcie się do zajęć, przeczytajcie przepis... a może spróbujcie zrobić naleśniki z mamą w domu.

Czego więc potrzeba do przygotowania ok. dziesięciu średniej wielkości naleśników:

- Szklanka mąki pszennej
- Szklanka mleka (plus trochę wody gdyby ciasto wyszło zbyt gęste)
- Jedno jajko
- Szczypta soli i cukru
- Jedna łyżka oleju

Przygotowanie naleśników

1. Zaczynamy od wsypania do dużej miski prawie całej odmierzonej mąki. Radzę też zostawić nieco mąki na dnie szklanki i dodać ją dopiero jeżeli okaże się, że ciasto jest zbyt rzadkie.
2. Następnie do miski wlewamy mleko i dodajemy jajko.
3. Dodajemy szczyptę soli i szczyptę cukru, a na koniec łyżkę oleju roślinnego.
4. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy przy użyciu trzepaczki lub miksera – aż do uzyskania jednolitej masy bez grudek. Jeżeli ciasto jest zbyt gęste i pierwszy naleśnik wyszedł za gruby, spokojnie możesz rozcieńczyć ciasto 1/4 szklanki mleka lub wody.
5. Na patelni dość mocno rozgrzewamy łyżkę oleju i wlewamy na nią niezbyt dużą ilość ciasta. Naleśnik powinien być cienki i zwykle dobrze przygotowana masa rozleje się ładnie po całej patelni.
6. Kiedy naleśnik z wierzchu straci płynną postać (czyli będzie widocznie ścięty i przy przechyleniu patelni ciasto nie będzie się przelewało na boki), przewracamy go na drugą stronę przy pomocy odpowiedniego narzędzia lub podrzucając go wprawnym ruchem patelni (to wersja dla zaawansowanych;)).
7. Naleśniki najlepiej smakują, kiedy są nieco przypieczone z obu stron (jak na zdjęciu).

SMACZNEGO!

