

Pieczone naleśniki z pięknym wnętrzem



Składniki

6 łyżka - mąka kukurydziana
5 łyżka - woda gazowana
1 szt. - jajko
sól
1/2 szt. - średnie awokado
2 szt. - jajko
1 szt. - pomidor
1 garść - migdały
1 łyżeczka - siemię lniane
1 łyżeczka - szczypiorek
sól, pieprz, oregano, tymianek, chilli
1 szt. - czosnek (ząbek)
1 łyżeczka - oliwa z oliwek

Opis wykonania

Łatwe danie dla ludzi ze studenckim budżetem, chcącym zarazem pełnowartościowych posiłków w swoim menu :)

Mąkę(można zastąpić inną) mieszamy z jajkiem i wodą, doprawiamy i wylewamy na naczynie do pieczenia (ja użyłem silikonowej foremki-można lekko posmarować oliwą). Pieczemy w temp. 170 C, aż do delikatnego zrumienienia. (należy pilnować, żeby się nie przypiekł za mocno - bo będzie twardy)

W czasie kiedy naleśnik się piecze przygotowujemy nadzienie.

Obieramy awokado i kroimy w kosteczkę, podobnie czynimy z pomidorem, jajkami (ugotowanymi na twardo),czosnkiem, szczypior i migdały siekamy. Dodajemy oliwę, siemię ,wszystko doprawiamy i mieszamy.

Kiedy dojdzie nas zapach pieczonego naleśnika, czas na nadziewanie,

Smacznego :)