

# Ziołowe naleśniki



## Składniki

2 szklanka - mąka  
pszenna  
1 szklanka - mleko  
1 szklanka - woda  
2 szt. - jajka  
1 łyżka - olej  
1 szczypta - sól  
1 łyżeczka - posiekany  
szczypiorek  
1 łyżeczka - posiekana  
natka pietruszki  
1 łyżeczka - posiekany  
koperek

## Opis wykonania

Pyszna alternatywa dla makaronu do zupy lub też ciekawy element naleśnikowej wyzerki. Proste w przygotowaniu, ciekawie się prezentują na talerzu!

Wszystkie składniki energicznie mieszamy w misce rózgą.

Na patelni rozgrzewamy olej, wlewamy porcje ciasta, rozprowadzamy kręcąc patelnią i smażymy z obu stron na rumiano. Podajemy jako dodatek do zupy, pomidorowej lub rosółu, wówczas rolujemy naleśnik i kroimy w cienkie ślimaczki.

Pysznie smakują odsmażone z nadzieniem z sera feta i siekanych pomidorów.