

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 rosołu, wówczas rolujemy naleśnik i kroimy w cienkie ślimaczki.

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