

Kolorowe naleśnikowe szaszłyki



Składniki

1,5 szklanka - mleko
1 szklanka - woda
gazowana
3 szt. - jajka
1,5 szklanka - mąka
1 łyżka - olej
2 łyżka - sok z buraków
1 łyżka - szpinak mrożony
0,5 łyżeczka - kurkuma
1 łyżeczka - kakao
2 ml - olejek
pomarańczowy
2 ml - ekstrakt miętowy

Opis wykonania

Kolorowe, wesołe i bardzo apetyczne szaszłyki z naleśników. Wersje nadzienia można modyfikować według własnych upodobań kulinarnych.

Składniki ciasta zmiksować, odstawić na ok 30 minut. Następnie ciasto podzielić na 5 porcji. Jedną zostawić bez dodatków. Do drugiej dodać kakao i olejek pomarańczowy i wymieszać. Do trzeciej dodać sok z buraczków. Do czwartej dodać kurkumę. Do piątej dodać szpinak i ekstrakt miętowy. Jeśli któreś z ciast będzie za gęste, rozrzedzić odrobiną wody. Na patelnię wlewać ciasto, smażyć naleśniki (po 2-3 sztuki jednego koloru). Naleśniki lepiej smażyć na małym ogniu, żeby się nie przypiekały zbyt mocno, bo wtedy tracą kolor. Naleśniki posmarować ulubionym nadzieniem, zwinąć w roladki, kroić na kawałki. Na patyczki do szaszłyków nasadzać kawałki naleśników różnego koloru. Smacznego!