**Temat: Przygotowanie potrawy zgodnie z recepturą 25.05**

W tym tygodniu proponuję Wam wyzwanie. Proszę o przygotowanie naleśników. Naleśniki mogą być wytrawne lub na słodko wedle waszych gustów. Zwróćcie uwagę na sposób ekspedycji potrawy(podania) dobór naczyń i sztućców.

Proszę o zapisanie w zeszycie tematu i sposobu wykonania waszych naleśników – przyślijcie zdjęcie wykonanej potrawy i receptury. Zdjęcia proszę przesyłać do końca tygodnia.

Receptura na baze do naleśników:

**SKŁADNIKI**

 10 SZTUK, PO 108 KCAL

* **1 szklanka mąki pszennej**
* **2 jajka**
* **1 szklanka mleka**
* **3/4 szklanki wody (najlepiej gazowanej)**
* **szczypta soli**
* **3 łyżki masła lub oleju roślinnego**

**PRZYGOTOWANIE**

* Mąkę wsypać do miski, dodać jajka, mleko, wodę i sól. Zmiksować na gładkie ciasto. Dodać roztopione masło lub olej roślinny i razem zmiksować (lub wykorzystać tłuszcz do smarowania patelni przed smażeniem każdego naleśnika).
* Naleśniki smażyć na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem np. naleśnikowej. Przewrócić na drugą stronę gdy spód naleśnika będzie już ładnie zrumieniony i ścięty.

**WSKAZÓWKI**

Do naleśników deserowych można dodać 1 łyżkę cukru.

Poniżej znajdziecie inspiracje.





Agata Proszowska-Narkielon

