

NALEŚNIKOWE HITY + PRZEPISY



MAROKAŃSKIE NALEŚNIKI BAGHRIR



Mąka pszenna



Semolina



Woda



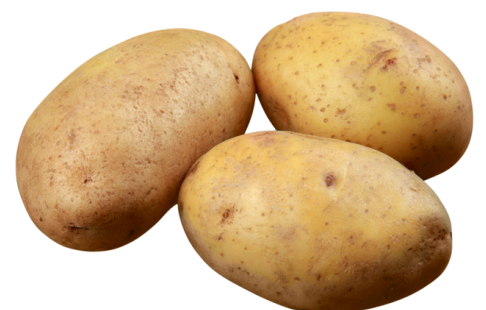
Drożdże



KOREAŃSKIE SEROWE PLACKI ZIEMNIACZANE



Mąka ryżowa



Ziemniaki



Cukier



Mozzarella

KĄSKI PANCAKE Z KIEŁBASKĄ



Mąka pszenna



Kiełbaski



Jajko



Maślanka

PANCAKES W STYLU CHURROS



Cukier



Mąka pszenna



Jajko



Maślanka



Cynamon

Ekstrakt waniliowy

EKSTREMALNIE CHRUPIĄCE PLACKI Z DYMKA



Sos sojowy



Mąka pszenna



Cebula dymka



Ocet ryżowy



Olej roślinny

NALEŚNIKI Z BOCZKIEM



Mąka pszenna



Jajko



Maślanka



Boczek



Cukier



PANCAKES KAWOWE Z POLEWĄ ESPRESSO



Jajka



Mąka pszenna



Masło



Kawa rozpuszczalna



Maślanka



Cukier puder



ŚNIADANIOWE NALEŚNIKI Z CYNAMONOWYM WZOREM



Mleko



Masło



Mąka pszenna



Brązowy cukier



Cynamon

NALEŚNIKI NA MAŚLANCE



Maślanka



Mąka pszenna



Cukier



Jajka

ŚNIADANIOWE KIEŁBASKI W NALEŚNIKACH



Mąka pszenna



Kiełbaski



Jajko



Maślanka



Masło



Cukier

Środa

5 Luty 2025

Cz 30 Pt 31 Sb 1 Nd 2 Pn 3 Wt 4

Śr 5

+

Zmień dietę

Kopiuj z innego dnia

Stir-fry z kurczakiem i warzywami



131
biał.

29g.
tłuszc.

76g.
węgl.

1044
Kcal



Kurczak Kung Pao z ryżem

96
biał.

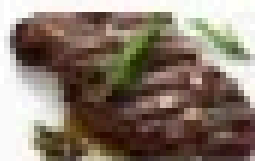
37g.
tłuszc.

165g.
węgl.

1392
Kcal



Karkówka z grilla



72
biał.

83g.
tłuszc.

5g.
węgl.

1044
Kcal



299g

148g

246g

Białko

Tłuszcz

Węglowodany

Kcal: 3480



Dieta



Przepisy



Infografiki



Audiobooki



Więcej

**Szybkie dodawanie kolejnego dnia +
kopiowanie posiłków z innych dni**

PANCAKES KAWOWE Z POLEWĄ ESPRESSO



Składniki:

- 30 g masła (podzielone na dwie części)
- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 10 g)
- 2 łyżki cukru pudru (ok. 20 g)
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej w proszku (ok. 10 g)
- ½ łyżeczki soli (ok. 3 g)
- 500 ml maślanki
- 2 duże jajka
- 80 g mini czekoladowych kropelek

Na polewę espresso:

- 250 g cukru pudru
- 2-3 łyżki maślanki (w zależności od konsystencji)
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej w proszku (ok. 5 g)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wszystkie składniki. Rozgrzej patelnię lub płytę do smażenia na średnio-niskim ogniu. Rozpuść 1 łyżkę masła na powierzchni patelni.
2. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder, kawę rozpuszczalną i sól.
3. W osobnym naczyniu wymieszaj maślankę, roztopioną pozostałą łyżkę masła i jajka. Wlej mokre składniki do suchych i delikatnie wymieszaj, aż ciasto się połączy – grudki są w porządku, nie mieszaj zbyt długo.
4. Sprawdź temperaturę patelni: powinieneś być w stanie przytrzymać rękę kilka centymetrów nad jej powierzchnią przez około 5 sekund. Nakładaj porcje ciasta (około ¼ szklanki na porcję) na patelnię. Od razu posyp każdą porcję ciasta mini groszkami czekoladowymi.
5. Smaż pancakes, aż na brzegach pojawią się pęcherzyki powietrza, a spód będzie złocisty. Obróć placuszki na drugą stronę i smaż jeszcze przez kilka minut, aż będą gotowe.
6. W międzyczasie przygotuj polewę: wymieszaj cukier puder, maślankę i kawę rozpuszczalną, aż uzyskasz płynną polewę idealną do polania placków.
7. Podawaj pancakes na talerzach, polewając je polewą espresso. Smacznego!

PANCAKES W STYLU CHURROS



Składniki:

Na pancakes:

- 190 g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru (ok. 20 g)
- 1,5–2 łyżeczki cynamonu (ok. 5–7 g, dla intensywniejszego smaku użyj 2 łyżeczek)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 10 g)
- ½ łyżeczki soli (ok. 3 g)
- 375 ml maślanki (lub mleka)
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju roślinnego (plus dodatkowy do smażenia lub spray do patelni)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Na posypkę churros i do podania:

- 2 łyżki masła, roztopione (opcjonalne, ale polecane)
- 50 g cukru
- ½ łyżeczki cynamonu (lub więcej, do smaku)
- sos czekoladowy lub mleko skondensowane do podania

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie pancakes:

W dużej misce wymieszaj suche składniki: mąkę, cukier, cynamon, proszek do pieczenia i sól.

W średniej misce połącz maślankę, jajko, olej roślinny i ekstrakt waniliowy. Wymieszaj równomiernie.

Mokre składniki wlej do suchych i delikatnie wymieszaj, aż ciasto się połączy – nie mieszaj zbyt długo, grudki są w porządku.

• Smażenie pancakes:

Rozgrzej nieprzywierającą patelnię na średnio-niskim ogniu. Nasmaruj ją olejem lub spryskaj sprayem do smażenia.

Nakładaj porcje ciasta (około ¼ szklanki na jeden pancake) i smaż przez około 2 minuty, aż na powierzchni pojawią się małe bąbelki, a spód będzie złocisty. Przewróć na drugą stronę i smaż przez kolejne 30 sekund do 1 minuty, aż pancake będzie w pełni gotowy. Powtarzaj, aż zużyjesz całe ciasto.

• Przygotowanie posypki churros:

W miseczce wymieszaj cukier i cynamon. Przełóż mieszankę do pustego pojemnika z sitkiem lub rozłóż ją na talerzu.

Po usmażeniu pancakes, posmaruj je roztopionym masłem z obu stron, a następnie obtocz w mieszance cukrowo-cynamonowej lub posyp nią z wierzchu.

• Podawanie:

Pancakes podawaj oprószone cukrem cynamonowym z sosem czekoladowym lub mlekiem skondensowanym. Smacznego!

KĄSKI PANCAKE Z KIEŁBASKĄ

Składniki:

- 125 g mąki pszennej
- 1 łyżka cukru (ok. 15 g)
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej (ok. 2 g)
- ½ łyżeczki soli (ok. 3 g)
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 1 g)
- 1 duże jajko
- 230 ml maślanki
- 26 sztuk małych kiełbasek
- Masło, cukier puder i syrop klonowy (opcjonalnie, do podania)
- 350–475 ml oleju roślinnego (do smażenia)



Sposób przygotowania:

• Smażenie kiełbasek:

Rozgrzej patelnię na średnio-wysokim ogniu i usmaż kiełbaski zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po usmażeniu przełóż je na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

• Przygotowanie ciasta:

W średniej misce wymieszaj mąkę, cukier, sodę oczyszczoną, sól i proszek do pieczenia. W osobnej małej misce roztrzep jajko z maślanką, aż składniki dobrze się połączą. Mokre składniki wlej do suchych i delikatnie wymieszaj, aż powstanie gładkie, lekko grudkowane ciasto.

• Podgrzanie oleju:

W dużym rondlu rozgrzej olej roślinny na średnio-wysokim ogniu, aż osiągnie temperaturę około 175°C.

• Obtoczenie kiełbasek:

Każdą usmażoną kiełbaskę zanurz w przygotowanym cieście naleśnikowym, upewniając się, że jest równomiernie pokryta.

• Smażenie kąsków:

Ostrożnie wkładaj oblane ciastem kiełbaski po kilka sztuk do gorącego oleju. Smaż je przez około 2–3 minuty, aż będą równomiernie złociste z każdej strony. Wyjmuj je za pomocą łyżki cedzakowej i odkładaj na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

• Podanie:

Podawaj gorące kąski naleśnikowe z kiełbaską, opcjonalnie posypane cukrem pudrem i polane syropem klonowym. Smacznego!

KOREAŃSKIE SEROWE PLACKI ZIEMNIACZANE



Składniki:

- 400 g ziemniaków
- 6 łyżek mąki ryżowej (ok. 90 g)
- 2 łyżki cukru (ok. 30 g)
- 1 szklanka kostek mozzarelli (ok. 150 g)
- Sól czosnkowa (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie ziemniaków:

Obierz ziemniaki i pokrój je na plasterki o grubości około 2,5 cm. Umieść plasterki w płaskiej misce i gotuj na parze przez 20 minut lub do momentu, gdy będą miękkie.

• Ubijanie ziemniaków:

Ugnieć ziemniaki na gładką masę. Jeśli lubisz, aby miały trochę tekstury, możesz zostawić je lekko grudkowate (około 90% gładkości).

• Przygotowanie ciasta:

Dodaj do ziemniaków mąkę ryżową i cukier. Mieszaj dokładnie przez 5–10 minut, aż składniki się połączą w jednolitą masę.

• Formowanie kulek:

Odmierz 2 ½ łyżki masy ziemniaczanej i uformuj z niej kulkę. Zrób wgłębienie w środku i włóż kostki mozzarelli. Za pomocą kciuka delikatnie dociskaj nadzienie, a następnie zawiń ciasto, aby zamknąć kulkę. Po zamknięciu uformuj ją ponownie w gładką kulkę.

• Smażenie:

Na patelnię wlej olej w takiej ilości, aby pokrywał 1/3 wysokości kulek ziemniaczanych. Rozgrzej olej na średnio-wysokim ogniu. Gdy olej będzie gorący, połóż kulki ziemniaczane na patelni i delikatnie spłaszcz. Smaż przez 3–4 minuty z każdej strony, aż będą złociste. Pilnuj, aby ser nie wy dostał się na zewnątrz podczas smażenia.

• Podanie:

Podawaj gorące placki ziemniaczane jako przekąskę lub dodatek. Smacznego!

EKSTREMALNIE CHRUPIĄCE PLACKI Z DYMKĄ



Składniki:

Na ciasto:

- 315 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 180 ml wrzącej wody
- 2 łyżki zimnej wody (lub więcej w razie potrzeby)
- Olej roślinny do natłuszczenia ciasta

Na roux (pastę) i smażenie:

- 60 ml roztopionego smalca, oleju arachidowego lub roślinnego
- 65 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki przyprawy pięciu smaków (opcjonalnie)
- 1 ½ średniego pęczka dymki (około 12 sztuk, posiekane drobno, aby uzyskać 1 ¼–1 ½ szklanki)
- 130 ml oleju

Na sos do maczania:

- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka chińskiego czarnego octu (Chinkiang) lub octu ryżowego
- 1 ½ łyżeczki oleju chili (opcjonalnie)
- ½ łyżeczki cukru

Sposób przygotowania:

Przygotowanie ciasta:

1. W dużej misce wymieszaj mąkę z solą. W trakcie mieszania drewnianą łyżką lub pałeczkami, stopniowo dodawaj wrzącą wodę, aż składniki się połączą.
2. Dodaj zimną wodę na suche miejsca ciasta i zagniataj rękami, aż ciasto stanie się zwarte i miska będzie czysta (2–3 minuty). Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj po łyżeczkę wody.
3. Przełóż ciasto na blat i zagniataj, aż stanie się gładkie (około 4 minuty). Natłuszc dłonie olejem i delikatnie nasmaruj kulę ciasta. Umieść w misce, przykryj folią spożywczą i odstaw na 1–2 godziny w temperaturze pokojowej lub na maksymalnie 24 godziny do lodówki.

Przygotowanie roux:

1. W miseczce wymieszaj mąkę, sól, przyprawę pięciu smaków i MSG (jeśli używasz).
2. Podgrzej tłuszcz (smalec, olej arachidowy lub roślinny) w rondelku na średnim ogniu, aż będzie bardzo gorący (około 200°C). Wlej gorący tłuszcz do mieszanki mąki i dokładnie wymieszaj, aż powstanie gładka pasta. Odstaw do ostygnięcia.

Formowanie placków:

1. Podziel ciasto na 4 części (około 130 g każda) i uformuj z nich kulki. Każdą kulkę obtocz w cienkiej warstwie oleju i rozwałkuj na cienki prostokąt (ok. 28x30 cm).
2. Rozsmaruj 1 ½ łyżki roux na powierzchni ciasta. Posyp równomiernie ¼ posiekanej dymki.
3. Zwiń ciasto w ciasny rulon, a następnie uformuj z niego spiralę, chowając końcówkę pod spód. Spłaszcz do grubości ok. 2 cm i średnicy 9 cm. Powtórz z resztą ciasta. Przykryj placki folią spożywczą i odstaw na minimum godzinę w temperaturze pokojowej lub do 24 godzin w lodówce.

Przygotowanie sosu:

1. W małej misce wymieszaj sos sojowy, ocet, olej chili (jeśli używasz) i cukier, aż cukier się rozpuści.

Smażenie placków:

1. Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu przez około 3 minuty. Natłuszc dłonie olejem, rozwałkuj placek na średnicę ok. 20 cm i grubość 6 mm.
2. Wlej 2 łyżki oleju na patelnię, podgrzej do połysku, a następnie smaź placek pod przykryciem przez 2–3 minuty, aż spód będzie złocisty. Obróć placek i smaź bez przykrycia kolejne 2–3 minuty.
3. Używając dwóch szpatulek, delikatnie dociskaj placek w kilku miejscach, aby oddzielić warstwy. Gotowe placki układaj na kratce, aby pozostały chrupiące.

Podanie:

Podawaj placki pokrojone na kawałki wraz z przygotowanym sosem do maczania. Smacznego!

NALEŚNIKI Z BOCZKIEM



Składniki:

- 130 g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru (ok. 20 g)
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 7 g)
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej (ok. 2 g)
- ½ łyżeczki soli gruboziarnistej (ok. 3 g)
- 310 ml maślanki
- 2 łyżki masła, roztopione (ok. 30 g)
- 1 duże jajko
- 8 plastrów boczku
- Masło (do smażenia)
- Syrop klonowy (do podania)

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie ciasta:

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól. Odstaw na bok.

W średniej misce ubij maślanke, roztopione masło i jajko, aż się połączą.

W suchych składnikach zrób wgłębienie, a następnie wlej do niego mokre składniki. Delikatnie wymieszaj drewnianą łyżką, tylko do połączenia – mogą pozostać niewielkie grudki. Odstaw ciasto na czas przygotowania boczku.

• Smażenie boczku:

Na gorącej patelni na średnio-wysokim ogniu usmaż boczek, aż stanie się chrupiący, a tłuszcz się wytopi.

Przełóż boczek na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Następnie pokrój boczek na małe kawałki.

(Wskazówka: Aby uprościć proces, możesz od razu pokroić surowy boczek na kawałki i smażyć na patelni).

• Smażenie naleśników:

Wylej nadmiar tłuszczu z patelni, zostawiając 1 łyżkę, jeśli chcesz użyć go do smażenia naleśników (lub użyj masła).

Rozgrzej patelnię na średnim ogniu lub ustaw temperaturę na płycie elektrycznej na 175°C. Dodaj łyżkę masła (lub tłuszczu z boczku) na patelnię.

Wylewaj porcje ciasta (ok. ¼ szklanki) na patelnię, a na wierzchu posyp kawałkami boczku. Smaż przez około 2 minuty, aż na powierzchni naleśnika pojawią się małe pęcherzyki i zaczną pękać. Przewróć naleśnik na drugą stronę i smaż przez kolejną minutę, aż będzie złocisty. Przełóż na talerz, układając stroną z boczkiem do góry.

• Podanie:

Podawaj naleśniki od razu, polane masłem i ciepłym syropem klonowym. Możesz je trzymać w cieple w piekarniku nagrzanym do 90°C lub przykryć folią aluminiową, jeśli przygotowujesz większą ilość.

MAROKAŃSKIE NALEŚNIKI

BAGHRIR



Składniki:

- 250 g drobnej semoliny
- 30 g mąki pszennej
- 475 ml letniej wody (+2 łyżki w razie potrzeby)
- 2 łyżeczki suchych drożdży
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru

Do podania:

- 55 g roztopionego masła
- 60 ml miodu (wymieszaj z roztopionym masłem)

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie ciasta:

Rozgrzej piekarnik do 90°C i wyłóż blachę papierem do pieczenia lub cienkim ręcznikiem kuchennym, aby przechowywać gotowe naleśniki w ciepłe.

Umieść wszystkie składniki w blenderze i miksuj przez 1 minutę, aż uzyskasz gładkie ciasto. Przelej ciasto do średniej miski, przykryj ręcznikiem kuchennym i odstaw na 15–20 minut, aż na powierzchni pojawią się bąbelki. Ciasto powinno mieć konsystencję rzadkiego ciasta naleśnikowego lub śmietany kremówki.

• Smażenie naleśników:

Rozgrzej nieprzywierającą patelnię lub płytę grzewczą na średnim ogniu przez 2 minuty. Zamieszaj ciasto i odmierz ¼ szklanki ciasta na jeden naleśnik. Wlej ciasto na patelnię i smaż, aż na powierzchni pojawią się dziurki, a naleśnik będzie suchy w dotyku (około 2–3 minuty).

Uważaj, aby ogień nie był zbyt duży – brzegi nie powinny się zbyt mocno przypiec przed wyschnięciem wierzchu. Baghrir smaży się tylko z jednej strony – nie przewracaj. Gotowe naleśniki przekładaj na blachę i trzymaj w ciepłe w piekarniku podczas smażenia reszty ciasta.

• Podanie:

Podawaj naleśniki ciepłe lub w temperaturze pokojowej, polewając je roztopionym masłem i miodem. Dla słodszej wersji posmaruj naleśnik łyżką Nutelli, zawiń i jedz rękami.

ŚNIADANIOWE NALEŚNIKI Z CYNAMONOWYM WZOREM



Składniki:

Na naleśniki:

- 180 ml mleka
- 1 łyżka octu
- 130 g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru (ok. 20 g)
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (ok. 5 g)
- ½ łyżeczki soli
- 1 jajko
- 2 łyżki masła, roztopione (ok. 30 g)

Na wzór cynamonowy:

- 2 łyżki masła, roztopione (ok. 30 g)
- ¼ szklanki brązowego cukru (ok. 50 g)
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka mąki

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie mleka:

W średniej misce wymieszaj mleko z octem i odstaw na około 5 minut, aby mleko się "zakwasiło".

• Przygotowanie suchych składników:

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól.

• Połączenie mokrych składników:

Do zakwaszonego mleka dodaj jajko oraz roztopione masło i dokładnie wymieszaj.

• Łączenie ciasta:

Wlej mokre składniki do suchych i mieszaj trzepaczką, aż powstanie gładkie ciasto bez grudek.

• Przygotowanie wzoru cynamonowego:

W osobnej miseczce połącz roztopione masło, brązowy cukier, cynamon i mąkę. Przełóż mieszankę do butelki z aplikatorem (np. po ketchupie) lub woreczka, odcinając jeden z rogów, aby można było rysować wzory.

• Smażenie naleśników:

Rozgrzej patelnię lub płytę do smażenia na średnim ogniu. Wylewaj małe porcje ciasta na patelnię, formując naleśniki. Natychmiast nałóż wzory cynamonowe na wierzch każdego naleśnika, delikatnie ściskając butelkę lub woreczek.

Smaż naleśniki, aż na powierzchni pojawią się małe bąbelki. Obróć je szpatułką i smaż jeszcze przez około 30 sekund, aż będą złociste.

• Podanie:

Podawaj naleśniki od razu, najlepiej z dodatkiem syropu klonowego, masła lub bitą śmietaną.

NALEŚNIKI NA MAŚLANCE



Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 30 g cukru (ok. 2 łyżki)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej (ok. 5 g)
- 1 łyżeczka soli (ok. 5 g)
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 2,5 g)
- 2 jajka
- 475 ml maślanki
- 1 łyżeczka oleju roślinnego (ok. 5 ml)
- Masło i syrop klonowy do podania

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie suchych składników:

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, sodę oczyszczoną, sól i proszek do pieczenia.

• Przygotowanie mokrych składników:

W średniej misce ubij jajka z maślanką, aż składniki się połączą.

• Łączenie ciasta:

Wlej mokre składniki do suchych i delikatnie wymieszaj. Ciasto powinno pozostać grudkowate – nie mieszaj zbyt długo.

• Przygotowanie patelni:

Nałóż odrobinę oleju na papierowy ręcznik i przetrzyj nim patelnię lub płytę do smażenia. Rozgrzej na średnim ogniu (ok. 175°C).

• Smażenie naleśników:

Odstaw ciasto na 5–10 minut, aby odpoczęło, podczas gdy patelnia się rozgrzewa.

Nakładaj po ¼ szklanki ciasta na przygotowaną patelnię.

Smaż naleśniki, aż na powierzchni pojawią się bąbelki, a niektóre z nich pękną.

Następnie obróć naleśnik i smaż, aż druga strona będzie złocista.

• Podanie:

Podawaj naleśniki na gorąco z masłem i syropem klonowym. Smacznego!

ŚNIADANIOWE KIEŁBASKI W NALEŚNIKACH



Składniki:

- 12 gotowych kiełbasek śniadaniowych
- 190 g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru (ok. 20 g)
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia (ok. 20 g)
- ½ łyżeczki drobnej soli morskiej (ok. 3 g)
- 330 ml maślanki
- 1 duże jajko, dobrze roztrzepane
- 4 łyżki masła, roztopione (ok. 60 g)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Sposób przygotowania:

• Przygotowanie kiełbasek:

Ugotuj kiełbaski zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie odstaw na bok.

• Przygotowanie ciasta:

W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.

W osobnej miseczce połącz maślankę, roztrzepane jajko, roztopione masło i ekstrakt waniliowy.

Wlej mokre składniki do suchych i delikatnie wymieszaj, aż powstanie gładkie ciasto. Odstaw je na 5 minut.

• Smażenie naleśników:

Rozgrzej dużą nieprzywierającą patelnię na średnim ogniu. Gdy patelnia będzie gorąca, spryskaj ją lekko sprayem do smażenia.

Nałóż 3 łyżki ciasta na patelnię i delikatnie je rozprowadź, aby utworzyć okrągły naleśnik. Smaż przez 2–3 minuty, aż na powierzchni pojawią się bąbelki, a spód będzie złocisty. Przewróć naleśnik i smaż kolejne 2–3 minuty, aż druga strona również się zarumieni.

• Zawijanie kiełbasek:

Natychmiast po usmażeniu połóż kiełbaskę na środku naleśnika i zawiń go dookoła niej. Umieść naleśnik złączeniem do dołu na talerzu, aby się nie rozwijał. Powtórz ten krok z resztą ciasta i kiełbasek.

• Podanie:

Podawaj naleśniki z kiełbaskami na talerzu, polane syropem klonowym lub serwowane z miseczką syropu do maczania. Smacznego! 😊