

Ostatnie truskawki w tym roku.

Leniwe poranki.

Ciemne chmury za oknem.

Naleśniki na rozchmurzenie.

Naleśniki z bitą śmietaną i truskawkami



naleśniki Dusiówego taty (na oko) :

mąka 0,5kg

1 szkl. mleka (albo 3/4 szkl. mleka, 1/4 szkl. wody)

szczypta soli

szczypta proszku do pieczenia

cukier do smaku (ok.4łyżeczki)

1 łyżka oleju

2 jajka

Zmieszać składniki do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

Jak zbyt wodniste dodać mąkę, jak za gęste dodać mleka.

Smażyć na patelni z obu stron do zarumienia się.

śmietanka 30%

łyżka cukru pudru

garść truskawek

Ubić śmietankę z cukrem pudrem.

Naleśniki składać w trójkąty, kwadraty czy ruloniki.

Wypełnić w środku bitą śmietanką i na zewnątrz.

Na górę ułożyć truskawki odszypułkowane.

