



SŁODKIE TACOSY

 30 MINUT

 2 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 200 g mąki
- 300 ml mleka
- 1 jajo Kotliny Natury
- 2 łyżki roztopionego masła
- szczypta proszku do pieczenia
- 1-2 łyżki cukru
- szczypta soli
- olej do smażenia

DODATKI:

- bita śmietana lub gęsty jogurt
- świeże owoce
- listki mięty

PRZYGOTOWANIE



1. W misce wymieszaj z pomocą różgi mąkę, mleko, jajko, proszek do pieczenia, cukier, sól i masło do powstania gładkiej masy. Możesz użyć do tego miksera.
2. Rozgrzej patelnię, posmaruj ją równomiernie oliwą (pomoże Ci w tym pędzel). Nalej na nią odrobinę ciasta, by powstały niewielkie placki-naleśniki o średnicy około 12 cm. Smaż z każdej strony przez 1-2 minuty, aż nabiorą złotobrązowego koloru.
3. Ułóż naleśniki na talerzu lub desce jak tacosy i wypełnij każdy bitą śmietaną lub jogurtem i owocami.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL