

Naleśniki z borówkami i orzechami

30—40 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie naleśników: zmieszaj mąkę, mleko, jajka, cukier i przypraw Kotányi i wyrób ciasto. Rozgrzej olej na patelni, rozlej cienką warstwę ciasta i usmaż.
2. Przygotowanie farszu: krótko opiekaj orzechy laskowe na rozgrzanej patelni bez tłuszczu. Dodaj borówki, cynamon, imbir, kardamon Kotányi i szybko podsmaż.
3. Rozsmaruj nadzienie na naleśnikach, złóż je i podaj.

WSKAZÓWKA: Udekoruj owocami i miętą !

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do naleśników

100 g	Mąka orkiszowa
200 ml	Mleko owsiane
2 szt.	Jajko
25 g	Cukier
1 szczypta	Imbir mielony
1 szczypta	Kardamon mielony
1 szczypta	Cynamon mielony
10 szt.	Mięta świeża, listki

Nadzienie

100 g	Orzechy laskowe, mielone
250 g	Borówki amerykańskie
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony