



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 ciekłą 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 Produkty

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

