



Składniki

/ 12-14 naleśników/

Naleśniki

- 250 ml mleka (dowolnego)
- 250 ml wody
- 3 jajka
- 1 szklanka mąki pszennej (ok. 160 g)
- 4 łyżki mąki orkiszowej pełnoziarnistej (40 g)
- 4 łyżki oleju lub roztopionego, przestudzonego masła
- szczypta soli

Masa jabłkowa

- 5–6 dużych jabłek
- 2 łyżeczki cukru miętowego (suszona mięta zmiksowana z cukrem na puder)
- opcjonalnie cukier do smaku lub sok z cytryny

Przygotowanie

Naleśniki: Mleko i wodę wlej do wysokiego naczynia. Dodaj jajka oraz szczyptę soli i krótko zmiksuj. Następnie wsyp obie mąki i miksuj do uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta bez grudek. Na końcu wlej olej lub masło i ponownie dokładnie wymieszaj.

Odstaw ciasto na około 30 minut, aby odpoczęło i nabrało odpowiedniej konsystencji.

Smaż cienkie naleśniki na dobrze rozgrzanej patelni.

Masa jabłkowa: Jabłka obierz i pokrój w drobną kostkę. Przełóż na patelnię o nieprzywierającej powierzchni i praż na średnim ogniu, co jakiś czas mieszając. Można przykryć naczynie pokrywką, aby przyspieszyć proces. Smaż do momentu, aż jabłka zmiękną i częściowo się rozpadną, tworząc gęstą, aromatyczną masę. Pod koniec prażenia dodaj cukier miętowy. W razie potrzeby dosłódź masę lub dodaj kilka kropel soku z cytryny, aby podkreślić smak jabłek.

Podanie: Gotowe naleśniki posmaruj ciepłą masą jabłkową i złóż w kopertę. Możesz je posypać startą czekoladą lub połączyć ulubionym sosem.

Najlepiej smakują podane od razu, jeszcze ciepłe.

POLECANE ODMIANY: Antonówka, Boskoop, Ligol, Jonagold, Szampion, Alwa, Gala