



**Drodzy Warsztatowicze !**

Dzisiaj proponuję Wam zrobienia samodzielnie obiadu z 5 składników, które na pewno znajdziecie w kuchni!

### ***Naleśniki bezglutenowe!***

Jednostką miary będzie dzisiaj szklanka. Poproście o pomoc rodziców i pamiętajcie że każdy składnik musi być według jednej szklanki odmierzony .

#### **SKŁADNIKI**

mąka (ryżowa, kukurydziana lub jaglana)[1/2 szklanki]

mąka ziemniaczana [1/2 szklanki]



2 jajka

mleko [1/2 szklanki]

olej [1 łyżka]

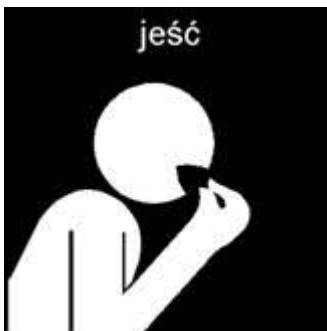
Dodatkowo: ½ szklanki wody oraz szczypta soli

## PRZYGOTOWANIE

1. Zmieszać wszystkie składniki w dużej misce za pomocą trzepaczki/rózgi na gładkie ciasto bez grudek. Ciasto powinno być raczej rzadkie.
2. Smażyć na dobrze rozgrzanej, suchej patelni, do złotego koloru z każdej strony (ok. 2 minuty). Pomiędzy smaženiem kolejnych składników, mieszać ciasto – cięższe mąki bezglutenowe lubią opadać na dno miski.

Gotowe naleśniki możecie cieniutko posmarować domową konfiturą .

**SMACZNEGO!!**



Dla przypomnienia poniżej przybory kuchenne , które do dzisiejszego obiadu powinniście posiadać w kuchni. Potrafisz je nazwać?



Patelnia do naleśników  
Trzepaczka do jajek  
Łopatka do naleśników  
szklanka

Życzę Wam dobrego , spokojnego dnia !      Mariola Zdera

