



Naleśniki po bretońsku

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę gryczaną wsyp do miski i zrób w niej dołek. Dodaj sól, 1 jajko i roztopione masło. Wymieszaj łyżką, stopniowo zagniatając coraz więcej mąki. Powoli też dolewaj wodę, aż do uzyskania jednolitej masy.

Krok 2

Naleśniki usmaż na rozgrzanej patelni, smarując jej powierzchnię odrobiną masła. Na środek każdego naleśnika wyłóż ser i szynkę. Na wierzch wbij jajko i smaż przez ok. 2 min.

Krok 3

Kiedy białko trochę się zetnie, a spód naleśnika będzie zrumieniony, złóż brzegi naleśnika do środka, przytrzymując je łyżką. Smaż jeszcze przez ok. 1 - 2 min, aż do całkowitego ścięcia białka. Smacznego!

Składniki:

200 g mąki gryczanej

2 jajka

1 szczypta soli

1/2 łyżki masła Mazurski Smak

3 szklanki wody

2 plasterki szynki

2 plasterki sera Złoty Mazur Mlekpól