Cytrynowe naleśniczki

Przepis dodany przez użytkownika Kicia42

Pyszne, raczej na słodko. Podawane na obiad, deser i jako mała przekąska.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- mąka pszenna - 1 szkl.
- cukier - 1 łyżka(i)
- sól - 1/4 łyżeczka(i)
- cytryna - 1 szt.
- jajka - 3 szt.
- mleko - 2 szkl.
- masło - tyle ile potrzeba

Przydatne akcesoria:
2 miski
tarka
trzepaczka
patelnia
drewniana łopatka

Etapy przyrządzania:

1. Wymieszaj w misce mąkę, cukier i sól.
   Starkuj skórkę cytryny i dodaj do miski.
2. Oddziel białka od żółtek
   Białka ubij w osobnej misce, żółtka wymieszaj.
3. Wszystko razem wymieszaj w misce. Po woli mieszając, dodawaj mleko.
4. Nagrzej patelnię, dodaj trochę masła i nalewaj ciasto
5. życzę Smacznego :)

Jak podawać?
Można jej jeść na sucho, ale także z różnymi dodatkami. Każdy może pokazać swoje umiejętności kulinarne i według smaku, ozdobić je.

Uwagi:
Niewielka ilość skórki cytrynowej może oddać dużo smaku i aromatu. Ciepłe naleśniki są najsmaczniejsze.