**Obraz zawierający rysunek, żywność

Opis wygenerowany automatycznie**

**Informacja prasowa**

**Grajewo, 25 sierpnia 2020**

**Proste śniadanie? Pyszne pomysły na naleśniki**

**Śniadanie to najważniejszy posiłek, który ma za zadanie dostarczyć nam energii na cały dzień. Co zrobić, gdy nie mamy pomysłu co przygotować? Dobrym, prostym, a przy tym pysznym rozwiązaniem są naleśniki. Można je przyrządzać na wiele sposobów, zmieniać dodatki i urozmaicać nadzienie. Dzięki temu nie znudzą się tak szybko i będą smakowały wszystkim domownikom. Sprawdź 3 pomysły z cennymi wskazówkami na efektowne śniadanie.**

1. **Sekret idealnych naleśników**

Wiele osób twierdzi, że sekret udanych naleśników tkwi w wodzie gazowanej! Nie trzeba używać żadnych spulchniaczy czy proszków - delikatność i puszystość zapewnią bąbelki. Ciasto staje się dzięki nim bardziej napowietrzone, przez co nie przywiera do patelni. Prosty trik, a efekt znakomity. Jeśli chcesz, by naleśniki były jeszcze bardziej puchate, zmiksuj wcześniej białka jajek i dopiero do nich dodaj pozostałe składniki.



Fot.

[www.najlepszewkuchni.pl](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

[Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**[Krok 2](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)**

[Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**[Krok 3](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)**

[Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**[Krok 4](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)**

[Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

[i.pl](http://www.najlepszewkuchni.plDo naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**Naleśniki z mascarpone, serkiem i owocami w roli głównej**

**Składniki (porcja dla 4 osób)**

**Ciasto naleśnikowe:**

* 2 szklanki wody gazowanej
* 2 szklanki mleka Łaciate 3,2%
* 3 szklanki mąki
* 4 jajka
* szczypta soli

**Nadzienie:**

* 250 g serka mascarpone Mlekpol
* 200 g serka waniliowego homogenizowanego Rolmlecz
* garść malin i jeżyn lub innych sezonowych owoców
* kilka kostek mlecznej czekolady

**Przygotowanie**

Jajka miksujemy z solą, wodą i mlekiem. Dodajemy mąkę i ponownie mieszamy do powstania jednolitej masy, którą odstawiamy na ok. 30 minut. Naleśniki smażymy na niewielkiej ilości oleju z dwóch stron. W tym czasie w oddzielnej miseczce łączymy mascarpone z serkiem homogenizowanym. Po zdjęciu naleśników z patelni smarujemy je przygotowaną serową masą i składamy w trójkąt. Na wierzch dodajemy owoce i polewamy rozpuszczoną czekoladą.

1. **Element zaskoczenia**

Chcesz zaskoczyć swoją rodzinę przy porannym posiłku? Podaj im naleśniki prosto z patelni, ale nie usmażone, a… upieczone! To tak zwane *dutch baby*, czyli holenderskie naleśniki, które dużą popularnością cieszą się także w Niemczech. Ciasto, które zamiast na patelni, pieczone jest w nagrzanym piekarniku, przepięknie wyrasta i zachwyca lekkością! W gotowym naleśniku, tworzy się wgłębienie, które można wypełnić pysznym i ulubionym nadzieniem, na przykład serkiem homogenizowanym czy świeżymi owocami.

**Dutch baby, czyli pieczone naleśniki**



Fot.

[www.najlepszewkuchni.pl](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl) **[Krok 1](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)**

[Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**[Krok 2](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)**

[Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**[Krok 3](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)**

[Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**[Krok 4](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)**

[Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

[i.pl](http://www.najlepszewkuchni.pl Krok 1Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.Krok 2Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.Krok 3Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.Krok 4Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.i.pl)

**Składniki (porcja dla 2 osób)**

* szklanka mąki pszennej
* szklanka mleka Łaciate 3,2%
* 4 łyżki cukru
* 4 jajka
* 2 łyżki masła Łaciate
* serek homogenizowany Rolmlecz (dowolny smak)
* owoce (np. truskawki, kiwi)
* cukier puder

**Przygotowanie**

Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier i wlewamy mleko. Miksujemy na jednolitą masę. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200 stopni. Do środka wstawiamy patelnię lub formę do tarty do nagrzania, ważne by nadawała się ona do zapiekania. Gdy piekarnik osiągnie wymaganą temperaturę, ostrożnie wyjmujemy gorące naczynie. Wykładamy masło, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, delikatnie wlewamy przygotowane ciasto. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy od 7 do 15 minut. Naleśnik jest gotowy, gdy się wyraźnie zrumieni. Po wyjęciu jego wierzch smarujemy serkiem homogenizowanym i posypujemy owocami. Całość można oprószyć cukrem pudrem.

1. **Nutka słodkości**

Jak przekonać niejadki do wspólnego śniadania? Zwykle wystarczy kakao, czekolada i serek waniliowy. Nie jest tajemnicą, że dzieci uwielbiają naleśniki, szczególnie te w słodkiej wersji! Zwinięte w rulon są dla nich doskonałą przekąską. Przygotowanie takich naleśników zajmie Ci mniej niż 30 minut i to ze składników, które zwykle masz w swojej kuchni. Zaskocz rodzinę i zrób słodki posiłek, który dostarczy im energii na cały dzień pełen wyzwań.

**Czekoladowe naleśniki z serkiem**

**Składniki (porcja dla 4 osób)**



Fot. www.najlepszewkuchni.pl

Do naczynia wbijamy jajka, wsypujemy mąkę, cukier, wlewamy mleko Łaciate. Miksujemy na jednolitą masę.

**Krok 2**

Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni, gazowy 220. Wstawiamy patelnię do nagrzania.

**Krok 3**

Gdy piekarnik jest rozgrzany, wyjmujemy gorącą patelnię. Wkładamy masło Łaciate, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, wlewamy ciasto.

**Krok 4**

Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7-15 min. Naleśnik jest gotowy jak jest zrumieniamy.

i.pl

* 75 g mąki
* 2 łyżki kakao
* ¼ łyżki cukru
* ½ łyżki cukru wanilinowego
* 1 jajko
* 175 ml mleka Łaciate 3,2%
* 20 g masła Łaciate
* waniliowy serek homogenizowany Rolmlecz
* ½ tabliczki białej czekolady
* truskawki

**Przygotowanie**

W misce łączymy suche składniki. Po wymieszaniu dodajemy do nich jajko i mleko, a na końcu roztopione masło. Wszystko razem miksujemy. Smażymy naleśniki na rozgrzanej patelni (najlepsza będzie ta im dedykowana). Kiedy są gotowe, delikatnie zdejmujemy je na talerz, następnie całą ich powierzchnię smarujemy serkiem homogenizowanym i zawijamy w rulon. Do środka możemy dodać truskawki. Podajemy posypane startą białą czekoladą.