
naleśniki

Dodano: 2005-03-19 20:32:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 8929 razy.

3 łyżki mąki, jedno jajo, szklanka mleka, łyżka smietany. wymieszać na konsystencja smietany trzydziestki. odstawić na 1h. smażyć na rozgrzanej patelni. sprawdzić pierwszym naleśnikiem. patelnie smarować skórą od słoniny lub wędzonego boczku. PYCHA. najlepsza patelnia tzw. cygańska.

Nadesłał: lech <leslaw@olsztyn.mm.pl>

Malo wiadomości. Do kitu. Nic nie rozumiem. Katastrofa...

Nadesłał(a):Kicia 2005-09-27 09:09:43

do kitu. nie wyszły. dawno nie robiłam naleśników, więc chciałam sobie odświeżyć przepis i wszystko poszło do kosza.

Nadesłał(a):dodo 2005-10-10 13:10:53

Zgadzam się to syf.

Nadesłał(a): 2005-10-23 15:10:52

odlot

Nadesłał(a):kicia 2005-11-05 11:11:01

do kitu totalne dno

Nadesłał(a):dogis 2005-11-05 11:11:58

co za dziadostwo cyganskie

Nadesłał(a):Tomcio 2005-11-06 08:11:54

hahaha ale beznadzieja jeszcze na 1h odstawić buhahahahaha nie no ale się usmiałam buahahahahaha

Nadesłał(a): 2005-11-18 14:11:27

Odstawić na godzinę no proszę Cię co to ma być galaretką ?? :P

Nadesłał(a):

a może tak bardziej konkretnie!? nie bardzo łapie o co chodzi więc nie będę tego robić

Nadesłał(a):hasi 2006-05-16 18:05:32

3 łyżki maki? dziecko, conajmniej szklanke trzeba żeby miało konsystencję!

Nadesłał(a):kuchta 2006-05-18 20:05:34

super

Nadesłał(a):andzia 2008-05-19 17:05:40