**Serniczki z patelni**

Pewnie zauważyliście jak uwielbiam wszelkiego rodzaju placuszki z patelni, czy to na śniadanie, czy kolację. Rzadko kiedy przygotowuję „zwykłe” kanapki, choć z domowego, ciepłego pieczywka to nigdy nie odmówię. Niestety przyzwyczaiłam się, że jem śniadanie najpóźniej pół godziny po przebudzeniu więc nie wytrzymałabym z głodu żeby sobie z samego rana upiec domowe bułeczki, czy chleb, który musi chwilę rosnąć, później upiec i chwilę ostygnąć. Takie serniczki przygotowujesz w oka mgnieniu, tylko nie zrażaj się do gęstego ciasta, które troszkę ciężko nałożyć na patelnię. Ono po prostu takie ma być, a po usmażeniu serniczki wychodzą bardzo smaczne.

**Przepis na: Serniczki z patelni**

  Łącznie: 20 min

**Składniki:**

* 250 g sera w kostce
* 4 łyżki mąki
* 1 większe jajko
* 16 g cukru waniliowego
* 2 łyżki miodu lub cukru pudru
* Konfitura naturalnie owocowe (owoce leśne)

**Wykonanie:**

W większej misce mieszamy ze sobą wszystkie składniki za pomocą łyżki lub mikserem na małych obrotach (masa będzie dość gęsta). Na patelnię nalewamy odrobinę oliwy z oliwek, łyżką nakładamy podobnej wielkości serniczki , przyklepujemy na patelni, smażymy z obu stron. Podajemy z ulubioną konfiturą.

