porcja 14-16 naleśników

1 1/2 szklanki mleka, 1/2 szklanki wody, 1 jajko, 1 1/2 szklanki mąki, sól, 2 łyżki oliwy, masło do smażenia

< Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, najlepiej mikserem. Odstawić na ok. 1 godz. aby ciasto `dojrzało` (niekoniecznie).

Nagrzać mocno patelnię, posmarować masłem, aby cała powierzchnia była lśniąca. Nalewać miarką niewielkie ilości ciasta, rozprowadzić po całej patelni. Smażyć na niezbyt silnym, równomiernym ogniu. Gdy lekko stężeje, odwrócić łopatką na drugą stronę, dosmażyć. Wyłożyć na talerz odwrócony do góry dnem.**Przepis własny**