
NALEŚNIKI ZAPIEKANE W ŚMIETANIE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

NALEŚNIKI ZAPIEKANE W ŚMIETANIE

Ciasta:

30 dag mąki pszennej

2,5 szklanki mleka

2 jaja

cukier

słonina do smażenia

Zalewa:

6 łyżek śmietany

2 świeże jaja

tarta bułka

1,5 łyżki masła

cukier

cukier waniliowy

sól

Usmażyć naleśniki, pokrajać je w paski i podsmażyć. Gdy przestygną, dodać cukier i trochę tartą bułkę. Naczynie wysmarować masłem i wysypać tartą bułką; włożyć naleśniki, zalać śmietaną rozmieszaną z jajami i zapiec w piekarniku. Podawać posypane cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD