
NALEŚNIKI NA BIAŁYM WINIE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1070 razy.

25 dag mąki pszennej
pół szklanki białego wina
szklanka mleka
łyżeczka cukru
2 łyżki masła
2 łyżki cukru pudru
4 jaja

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka roztrzepać dokładnie z mlekiem, dodać mąkę i wina. Z białek ubić pianę i ostrożnie wymieszać z ciastem. Smażyć naleśniki na maśle i zwijać je w rulon. Podawać posypane cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD