
CIASTO NALEŚNIKOWE DO ROLEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1141 razy.

Kuchnia chińska

3 jaja

1/2 szklanki wody

1/2 łyżeczki soli

3/4 szklanki mąki

Mąkę i sól przesiać do miski. Jaja roztrzepać z wodą, mieszając mąkę stopniowo wlewać jaja, wymieszać na jednolite rzadkie ciasto (konsystencja śmietanki do kawy), w razie potrzeby dolać wody lub dosypać mąki.

Patelnię o średnicy 15 cm rozgrzać na średnim ogniu, lekko posmarować olejem dno i boki. Wlać 2 łyżki ciasta na gorącą patelnię, rozprowadzić szybkim ruchem po dnie, nadmiar ciasta zlać do miski. Smażyć tylko z jednej strony (około 1 min), przełożyć na talerz niesmażoną stroną do dołu. Smażyć pozostałe naleśniki. Po nabraniu wprawy można smażyć na dwóch patelniach.

Proporcje: na około 12 naleśników

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD