Naleśniki bez piany

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1220 razy.

1/2 szklanki mleka
1 dag masła, smalcu lub margaryny
1 jajo
sól
15 dag mąki
ok. 3/4 szklanki wody

Stopić tłuszcz. Jajo, mleko, tłuszcz i mąkę wyrobić starannie mątewką, aby nie było grudek, w litrowym garnuszku, dodać wodę i sól, dokładnie wymieszać . Nalać trochę ciasta na gorącą patelnię nie smarując. jej tłuszczem, przechylając patelnię rozlać ciasto po dnie, zlać resztę, która nie przylgnęła, ż powrotem do garnuszka. Naleśniki smażyć na niezbyt silnym ogniu, od razu na dwu patelniach jednakowej wielkości, podłożywszy pod nie, płytki azbestowe, aby naleśniki równomiernie się rumieniły i nie przypalały się (lub smażyć na niezbyt nagrzanej płycie kuchennej). Gdy ciasto przestanie parzyć , tak że naleśnik można uchwycić , palcami odwrócić go i przysmażyć nieco z drugiej strony. Usmażony naleśnik wyłożyć na talerz (odwrócony dnem do góry). Z tej porcji wyjdzie ok. 16 naleśników (z patelni o 18 cm średnicy). Naleśniki zastosować do słodkiego lub słonego nadzienia lub po pokrajaniu w paski 1/2 cm szerokości jako dodatek do zupy grzybowej, pomidorowej, rosołu.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD