
Naleśniki z pianą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1110 razy.

2 żółtka

1/4 szklanki wody

1/2 szklanki mleka

2 białka (piana)

8 dag mąki

skórka ze słoniny do smarowania patelni

sól

Żółtka, mleko i mąkę wymieszać starannie mątwką, aby nie było grudek, dodać wodę i sól, wymieszać. Ubić pianę, do ubitej piany wlewać powoli ciasto, mieszając trzepaczką. Gorącą patelnię natrzeć słoniną, by cała powierzchnia była lśniąca. Nalać ciasto na gorącą patelnię, zlać zbywającą resztę z powrotem do naczynia; smażyć dość grube naleśniki; gdy ciasto przestanie parzyć, odwrócić palcami (lub łopatką). Przysmażyć z drugiej strony, wyłożyć na talerz odwrócony dnem do góry. Naleśniki smażyć podkładając pod patelnię płytkę azbestową. Z tej porcji otrzymuje się 8 naleśników (z patelni 18 cm średnicy). Stosować do szpinaku, słodkich dodatków (marmolada, sorbet surówkowy itp.). Naleśniki z pianą najlepiej smażyć równocześnie na dwóch patelniach, gdyż piana stojąc dłuższy czas opada i ostatnie naleśniki nie mają już odpowiedniej pulchności.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD