
Naleśniki z marmoladą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1069 razy.

4 żółtka
4 białka (piana)
1 szklanka mleka
1/2 szklanki wody
16 dag mąki
25 dag marmolady owocowej
sól
3 dag masła do odsmażenia
2 dag cukru do posypania
skórka ze słoniny

Sporządzić ciasto naleśnikowe z pianą, usmażyć 15 naleśników. Każdy naleśnik posmarować marmoladą, złożyć "w chusteczkę". Przed podaniem odgrzać na maśle, posypać cukrem i zaraz podawać lub podawać na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD