
Naleśniki z serem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1129 razy.

Ciasto:

4 żółtka

1 szklanka mleka

16 dag mąki

1/2 szklanki wody

sól

4 białka (piana)

Nadzienie:

35 dag sera białego pełnego

1 jajo

gęsta śmietana

cukier do smaku

skórka cytrynowa

cukier puder z wanilią

Sporządzić nadzienie: smaczny, wilgotny ser rozetrzeć , dodać jajo z cukrem i skórka, jeżeli potrzeba, rozrzedzić śmietaną; można też nadzienie z sera sporządzić tylko z gęstą, młodą śmietaną dodając jej tyle, aby ser dał się łatwo rozsmarować . Sporządzić ciasto naleśnikowe z pianą, usmażyć 15 naleśników. Nadzieniem z sera smarować naleśniki; składać "w chusteczkę", ułożyć na ogniotrwałym półmisku, skropić masłem i zagrzać w piekarniku (nie zapiekać). Podawać posypane cukrem z wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD