
Zielone naleśniki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

25 dag szpinaku
szklanka mleka
2 jajka
5 łyżek mąki
2 łyżki topionego masła
łyżeczka cukru
pół łyżeczki utartej gałki muskatołowej
szczypta soli
tłuszcz do smarowania patelni

Oziębione masło wyłożyć na stolnicę i posiekać tasakiem razem z mąką. Jajko wymieszać ze śmietaną i dodać do ciasta. Szybko zagnieść, utoczyć kulę i ochłodzić ciasto w lodówce. Mąkę, mleko, topione masło, gałkę muskatołową i sól ubić trzepaczką sprężynową na jednolitą masę i odstawić na 1 godz. Jajka utrzeć z cukrem, szpinak sparzyć, posiekać jak najdrobniej, wymieszać z przygotowaną masą. Smażyć cienkie naleśniki na patelni lekko posmarowanej tłuszczem. Podawać natychmiast z herbatą lub zimnym mlekiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD