
Naleśniki

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1222 razy.

Kuchnia węgierska

1 jajo

3 filiżanki mleka

150 g mąki

szczypta soli

Po to, aby w cieście naleśnikowym nie wystąpiły żadne grudki, należy je przyrządzać w sposób następujący: jajo utrzeć na jednolitą masę, dodać trochę wody i wtedy wsypywać powoli mąkę. Stopniowo dolewać mleko. Po każdej odrobinie dolanego mleka masę mieszać tak długo, aż będzie jednolita. Ciasto naleśnikowe musi być mniej więcej tak gęste, jak dobra śmietana. Jeśli nie wystarczy przewidziana ilość mleka, rozcieńczyć je wodą i wymieszać. Z ciasta należy smażyć naleśniki w taki sam sposób, jak w przepisie na "letni tort z naleśników". Na każdy naleśnik można według upodobania nałożyć dżem albo posypać go cukrem i skropić sokiem z cytryny. Naleśniki zwinąć i podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD