
Naleśniki niespodzianka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2825 razy.

Ciasto:

20 dag mąki,

200 ml mleka,

200 ml wody,

3 jaja,

3 dag słoniny,

sól

Nadzienie:

40 dag kury pieczonej bez kości,

15 dag groszku konserwowego,

5 dag ketchupu,

5 dag sera twarogowego,

żółtka,

sól, pieprz,

tłuszcz

Sos:

1 szklanka mleka,

2 dag masła,

2 dag mąki,

5 dag orzechów włoskich bez łupin,

5 dag sera twarogowego,

żółtko,

sól, pieprz

Jaja umyć , wybić do miksera, wlać mleko i wodę, posolić włączyć mikser na 40 sek. Następnie dosypywać przesianą mąkę mieszając trzepaczką, aż wszystkie grudki mąki będą rozbite, a na powierzchni ciasta ukażą się pęcherzyki powietrza. Ciasto rozrzedzić wodą do takiej gęstości, aby się dało wlewać na patelnię cienką warstwą. patelnię rozgrzać , smarować słoniną, wlewać cienką warstwę ciasta rozprowadzając równomiernie po całej patelni. Smażyć lekko rumieniąc. Usmażone naleśniki układać na odwróconym do góry dnem talerzu.

Mięso z kury zemleć , wymieszać z groszkiem i ketchupem, doprawić do smaku, rozłożyć na przygotowane naleśniki, podsmażyć , ułożyć na żaroodpornym półmisku. Orzechy sparzyć , obrać ze skórki, zetrzeć . Masło rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym mlekiem szybko mieszając trzepaczką, zagotować , połączyć z orzechami, żółtkiem, zalać naleśniki, posypać pokruszonym twarogiem i

zapiec.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>