
Naleśniki francuskie (crepes)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4210 razy.

2/3 szklanki mąki,

3 jaja,

2 szklanki mleka,

2 łyżki stopionego masła,

1-2 łyżki koniaku,

sól

Mąkę i sól przesiać do miski. Roztrzepać jaja, wlać mleko dokładnie ubić, wlewać do mąki ubijając, dodać masło i koniak, ubić na jednolitą masę. Ciasto przelać przez sitko, odstawić pod przykryciem na 1-2 godz. patelnię mocno rozgrzać, posmarować masłem, wlać 2-3 łyżki ciasta, rozprowadzić po całej patelni, smażyć na średnim ogniu około minuty, przewrócić na drugą stronę.

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