
Naleśniki ogrodnika

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2835 razy.

3 łyżki oliwy lub oleju,
3/4 szklanki posiekanej cebuli,
3/4 szklanki posiekanego szczypiorku,
2 rozarte ząbki czosnku,
1 i 1/2 szklanki posiekanej papryki,
2 szklanki sparzonych i obranych pokrojonych pomidorów,
2 łyżki zieleniny,
sól, pieprz,
5 łyżek mleka,
5 łyżek mąki,
2 jaja,
łyżka stopionego masła,
15 dag startego żółtego sera

Oliwę lub olej rozgrzać w garnku, włożyć cebulę, szczypior, czosnek i paprykę, mieszając smażyć, aż cebula będzie szklista. Dodać pomidory, zwiększyć płomień, dodać zieleninę, doprawić do smaku solą i pieprzem, gotować mieszając, aż większość płynu wyparuje. Jeszcze raz doprawić solą i pieprzem, zestawić z ognia, odstawić. Wymieszać mąkę, jaja, stopione masło i pół łyżeczki soli na jednolitą masę, odstawić na pół godz. Po wystudzeniu jarzynek wymieszać je z ciastem. Małą ilość masła stopić na patelni o grubym dnie, wlać około 4 łyżek ciasta, smażyć na złoty kolor z obu stron. Układać usmażone naleśniki na blaszkach do pieczenia ciastek, posypać każdy serem, wstawić do grilla lub do nagrzanego piekarnika (190 C), zapiekać przez 7-8 min.

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