
Naleśniki param

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2364 razy.

szklanka mąki,

6 roztrzepanych jaj,

3 szklanki mleka,

3 łyżki stopionego masła,

pół szklanki startego żółtego sera,

sól

Mąkę i sól przesiać do miski. Roztrzepane jaja wymieszać z mąką. Wlewać stopniowo mleko do mąki i jaj, jednocześnie mieszając. Wsypać ser, dodać masło, wymieszać na jednolite ciasto konsystencji śmietany, odstawić na 1-2 godziny. patelnię mocno rozgrzać, posmarować masłem, wlać 2-3 łyżki ciasta, rozprowadzić po całej patelni, smażyć na średnim ogniu około minuty, przewrócić na drugą stronę. Po usmażeniu zwinąć każdy naleśnik w rulon, ułożyć w naczyniu wysmarowanym masłem, skropić wodą-przykryć folia aluminiowa, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika (190 C) na 10 min.

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