Naleśniki z jajami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2441 razy.

Ciasto:

20 dag mąki,

200 ml mleka,

200 ml wody,

2 jaja,

sól

Nadzienie:

4 jaja ugotowane na twardo,

5 dag bułki czerstwej,

150 ml mleka,

8 dag żółtego sera,

8 dag cebuli tłuszcz do cebuli,

zielenina,

sól, pieprz,

tłuszcz

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 cienka warstwa. patelnię rozgrzać , smarować słoniną, wlewać cienka warstwę ciasta rozprowadzając równomiernie po całej patelni. Smażyć lekko rumieniąc. Usmażone naleśniki układać na odwróconym do góry dnem talerzu. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w drobną kostkę, usmażyć . Bułkę namoczyć w mleku z dodatkiem wody, zemleć razem z jajami, połączyć z cebulą, startym serem i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku. Naleśniki rozłożyć , nałożyć nadzienie, zwinąć w rulon, usmażyć z obu stron lekko rumieniąc. Podawać polanę ketchupem.

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