
Naleśniki z truskawkami lub poziomkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3011 razy.

Ciasto:

2 jajka,

1 szklanka wody,

1 szklanka mleka,

15-20 dag mąki,

sól

skórka ze słoniny do smarowania patelni

Nadzienie:

40 dag poziomek lub truskawek,

15 dag cukru pudru,

tłuszcz do podsmażania

Rozmieszać mleko z wodą. Jajka starannie rozmaścić w garnuszku trzepaczką. Dodawać na przemian po trochu, stale energicznie mieszając, mąkę i mleko z wodą. Osolić. Czystą patelnię silnie rozgrzać, następnie bardzo starannie wysmarować skórką ze słoniny. Łyżką wazową nabierać ciasto, nalewać na gorącą patelnię, uważając, żeby warstwa nie była zbyt gruba. Smażyć na wolnym ogniu. Gdy ciasto się zetnie, obrócić nożem na drugą stronę i podsmażyć. Gotowe naleśniki układać na odwróconym do góry dnem talerzu. Owoce przebrać, umyć, osączyć, usunąć szypułki. Na każdy naleśnik nakładać porcję świeżych owoców, zawinąć jak pasztecik i szybko obsmażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać na gorąco, posypane cukrem. Można polewać sosem waniliowym, bitą śmietaną lub sosem owocowym.

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