
Naleśniki z twarogiem i truskawkami lub poziomka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2573 razy.

Ciasto:

2 jajka,

1 szklanka wody,

1 szklanka mleka,

15-20 dag mąki,

sól

skórka ze słoniny do smarowania patelni

Nadzienie:

50 dag świeżego, niekwaśnego twarogu lub twarogu homogenizowanego,

25 dag truskawek lub poziomek,

2 żółtka,

6 dag cukru,

cukier waniliowy,

5 dag rodzyneków,

śmietana

Rozmieszać mleko z wodą. Jajka starannie rozmącić 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 skórka 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.

Twaróg przepuścić przez maszynkę i rozetrzeć w misce z żółtkami i cukrem. Namoczyć rodzynek w mleku, odcisnąć. Naleśniki smarować grubo masą twarogową, posypać rodzynekami i owocami umyтыми, odszypułkowanymi i odsączonymi (truskawki pokrajać w plastry). Zwijać w rulony. Podawać na zimno ze śmietaną ubitą z cukrem i z cukrem waniliowym.

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