
Kolorowe naleśniki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2500 razy.

Przygotowanie - 35 minut

zapiekanie - 30 minut

Dla 4 osób:

350 g porzeczek

szklanka mąki

4 jajka

1/2 szklanki mleka

2 łyżki oleju

3 łyżki masła lub margaryny

250 g twarogu śmietanowego

1/2 szklanki cukru

2 łyżki cukru kryształ

Mleko rozmaścić z jajkiem i szczyptą soli. Dodać mąkę, dokładnie wymieszać, by nie było grudek. Rozprowadzić wodą, tak aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany.

Patelnię posmarować olejem za pomocą pędzelka, usmażyć naleśniki. Porzeczki opłukać, oczyścić.

2 łyżki masła utrzeć z cukrem i 3 żółtkami, dodać twarożek, wymieszać.

Białka ubić na sztywno. 1/3 porzeczek i pianę dodać do masy twarogowej. Delikatnie wymieszać.

Prostokątną formę starannie wysmarować pozostałym masłem.

Na każdy naleśnik nałożyć 4 łyżki masy twarogowej, zrolować.

Naleśniki ułożyć w formie, pokryć resztą masy. Piec 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Pozostałe porzeczki wymieszać z cukrem kryształem, podawać z gorącymi naleśnikami.

"Moje Gotowanie"