
Crepes Suzette (eleganckie naleśniki na deser)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2528 razy.

Najlepsze naleśniki robi moja żona. Nie są takie cieniutkie jak chusteczka tylko lekko pulchnawe, ale lekkie i łatwe do składania lub rolowania. Gdy byłem w Paryżu widziałem jak smażą tam naleśniki na ulicy, właśnie w takich starych, wypalonych patelniach.

A PS.

Crepes Suzette (eleganckie naleśniki na deser)

Umazyc naleśniki.

Zrobić sos:

3 łyżki stołowe masła

1/2 szklanki cukru

1/3 szklanki soku pomarańczowego

1/2 łyżeczki od herbaty obtartej skórki od pomarańczy

likier pomarańczowy (Curacao)

Rozpuścić cukier razem z masłem. Dodać stopniowo soku pomarańczowego. Dodać obtartą skorokę. Posmarować tym naleśniki (jeszcze na patelni) i szybko je zrolować lub złożyć. Polać likierem i podpalić. Podawać z extra sosem.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

smiechu warte pniw kolego
Nadesłał(a):krakus 2006-05-24 23:05:54