
Naleśniki piwne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2659 razy.

6 łyżek mąki,

2 jaja,

1-1,5 szklanki ciepłego piwa jasnego,

łyżka koniaku,

łyżka oliwy,

łyżeczka suszonych ziół: majeranku, estragonu, szałwi i natki pietruszki,

Jaja dokładnie zmiksować z piwem i (mieszając) stopniowo dodawać mąkę, oliwę, koniak, a na końcu zioła.

Starannie wymieszane ciasto odstawić na 15-20 minut.

Usmażyć naleśniki. Można je podawać do mięs zamiast ziemniaków, można nadziać farszem mięsnym lub jeść polane ostrym sosem.