
Naleśniki 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4388 razy.

1 jajko

1 szklanka maki

tyle wody, aby ciasto było konsystencji słodkiej śmietany

szczypta soli

Rozbić makę i jajko w wodzie, aż grudki znikną.

Okolo 1/3 szklanki ciasta lać na gorącą patelnię posmarowaną tłuszczem, najlepiej smalcem lub skora od słoniny. Szybkim ruchem przechylić patelnię, aby ciasto się równomiernie cienko rozlało. Zmniejszyć ogień, smażyć aż brzoży będą odstawać. Przewrócić i smażyć, aż babki się zaczną brązowieć na spodzie. Przełożyć na odwrócony talerz do wystygnięcia.

Uwaga! pierwszy naleśnik nigdy nie wychodzi - służy głównie do tego, aby się zorientować, ile ciasta potrzeba i czy patelnia jest wystarczająco gorąca.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja osobiście zamiast wody wole dodawać mleko

Woda może być gazowana

A z białka jajek jak się ubije pianę to wychodzą naleśniki biszkoptowe

Jak zamiast wody lub mleka użyć piwa to dopiero pycha :-))))))

From: "Tangaroa" <tangaroa@friko5.onet.pl>

sa naprawdę rewelacyjne.dodałam odrobine proszku do pieczenia.mezowi zrobilam z pieczarkami i cebulka a coreczce z owocami i t warzkiem polane czekolada.w jednej i drugiej wersji smakuja wysmienicie.polecam goraco
Nadesłał(a):Iza25 <Yonc6@p.pl> 2006-06-07 15:06:27

pyszne !!! pierwszy raz robiłem naleśniki,i o dziwo wyszły mi :) nawet córce smakowały,co nigdy nie lubiła naleśników....(zamiast 1jajka dałem 2. podawałem z marmoladą,cukrem)
Nadesłał(a):Vito 2006-10-09 13:10:29