
Naleśniki 5

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3607 razy.

Ciasto

Bierzesz jajo, albo dwa. Mieszasz z woda (istnieje szkola mleczna - ale ich naleśniki sa trwadsze i gumowate) i dodajesz maki az osiagniesz konsystencje rzadkiego blota. Mozna tez dodac lyzeczke proszku do pieczenia. Nalezy tez dodac lyzke-dwie oliwy

Patelnia

To jest kwestia kluczowa. Patelnia musi byc jak najlepsza z mozliwych (bez rys). Rozgrzewasz ja do granic mozliwosci i pokrywasz cieniutka warstwo tluszczu (tylko przy pierwszym placku). W zasadzie wystarczy przejechać po powierzchni kawalkiem sloniny. I walisz ciasto na patelnie

From: Patton <robal@uoo.univ.szczecin.pl>

wg mojej szkoly nadmiar ciasta zlewam spowrotem do garnka - wten sposob osiagam naleśniki o maksymalnej cienkosci. :)

From: "Piotr Kosibowicz" <kosi@NOSPAMfriko.onet.pl>

Ja smażę na masełku !

Ostatnio z braku masla probowalem na oleju. Odradzam !

From: jaroslaw.c.pyszkiewicz@europe.eds.com

Oj, z tego co wiem to masło jest szkodliwe gdy się go smaży. Proszę uważać .

From: "Przemek" <suchy11@friko6.onet.pl>

Czesc, stosuje jeszcze inna metode:

do ciasta naleśnikowego dodaje 2 lyzki stolowe oleju i mieszam dokladnie. Pozniej juz nie musze sie wcale martwic o kazdorazowe smarowanie patelni przed wlaniem ciasta na nastepny naleśnik. I naleśniki nigdy sie nie przypalaja.

Przepis sprawdzony. Polecam!

From: "Ewa M." <knowaczNoSpam@usa.net>