Nalesniki a la gundel

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3008 razy.

12 nalesnikow. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

Ciasto:

240 g maki,

2 zoltka,

sol, cukier,

200 ml mleka,

200 ml wody sodowej,

100 g smalcu do smazenia.

Nadzienie:

180 g posiekanych orzechow wloskich,

150 ml rumu,

3 lyzki rodzynkow,

120 g cukru,

100 ml grstej smietany,

2 lyzki smazonej skorki pomaranczowej,

1/2 lyzeczki cynamonu.

Sos czekoladowy:

250 ml mleka,

100 g czekolady,

1/2 laski wanilii,

100 g cukru,

3 zoltka,

2 lyzki maki,

50 g kakao,

150 ml gestej smietany,

50 ml rumu.

1. Moczyc rodzynki i skorke pomaranczowa 24 godz. w rumie (ok. 70 ml).

2. Zoltka rozbic trzepaczka dodajac po trochu make, mleko i wode sodowa. Dodac odrobine soli i cukru. Odstawic na 30 min. Usmazyc 12 cienkich nalesnikow.

3. Przygotowac nadzienie: zagotowac smietane, dodac cynamon, cukier, orzechy,

odsaczone rodzynki i skorke pomaranczowa. Gotowac az zrobi sie rodzaj pasty.

(Jesli potrzeba, dodac troche mleka.) Nadzienie ostudzic i dodac pozostaly

rum.

4. Przygotowac sos: zoltka utrzec z cukrem. Smietane ubic. Zagotowac 200 ml

mleka z wanilia. Czekolade roztopic na patelni, dodac kakao i wymieszac z

maka rozpuszczona w 50 ml zimnego mleka. Powoli wlewac do goracego mleka.

Podgrzewac, az sos zgestnieje, ale nie gotowac. Zdjac z ognia, dodac utarte

z cukrem zoltka i rum. Gdy ostygnie, delikatnie wymieszac z ubita smietana.

5. Gotowe nalesniki smarowac masa i zwijac w rulon. Przed samym podaniem obsmazyc z obu stron i polac sosem czekoladowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)