
Nalesniki mylene

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2721 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

200 g maki,

250 ml wody,

250 ml piwa,

2 jaja,

2 łyżki oliwy,

skorka z 1 cytryny pokrojona w cieniutkie paseczki,

sol,

masło do smażenia.

Sos:

200 g cukru,

1 łyżka masła,

sok z 2 pomarańczy,

sok z 1 cytryny,

50 ml koniaku.

Nadzienie:

3 gruszki,

300 ml syropu waniliowego (przepis "plonace sliwki" w "desery"),

100 g migdałów,

50 ml sliwowicy.

1. Z podanych składników sporządzić ciasto naleśnikowe. Odstawić na 1 godz w temp. pokojowej.
2. Na 20 min przed smażeniem naleśników roztopić na bardzo małym ogniu masło z cukrem. Dodać sok z cytrusów i koniak. Gotować na małym ogniu, ciągle mieszając, aż do zgęstnienia sosu. Zostawić na bardzo małym ogniu.
3. Gruszki obrać, pokroić w ćwiartki, oczyścić z gniazd nasiennych, następnie pokroić w cienkie paski. Zanurzać je na kilka minut we wrzącym syropie, wyjąć i osaczyć.
4. Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać, pokroić w paski i prażyć 10 min w nagrzanym do temp. 250°C piekarniku, kilkakrotnie w tym czasie je mieszając.
5. Na niewielkiej ilości masła usmażyć 12 naleśników. Nałożyć na nie paseczki

gruszek, złożyć na czworo i umieścić na patelni z gorącym sosem. Podgrzewać

2 min, po czym polać sliwowicą i zapalić, delikatnie potrząsając patelnią.

Ułożyć na talerzykach, posypać prażonymi migdałami i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 48.

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