
Nalesniki suzette

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2686 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

200 g maki,

500 ml mleka,

2 łyżki stopionego masła,

3 jaja,

sol,

2 łyżki masła do smażenia.

Sos:

100 g masła,

15 kostek cukru,

3 sparzone wrzatkami pomarańcze,

3 łyżki likieru Cointreau,

3 łyżki koniaku,

3 łyżki wody.

1. Maki i sol przesiać do miski. Wbić jaja i stopniowo dolewając mleko, wyrabiać na jednolitą masę. Odstawić na 1 godzinę w chłodne miejsce. Po upływie tego czasu, wlać stopione masło i starannie wymieszać ciasto.

2. Na niewielkiej ilości masła usmażyć 18 cienkich naleśników, które układać,

jeden na drugim, na talerzu.

3. Kostki cukru mocno otrzeć o skorok pomarańczy. Z pomarańczy wycisnąć sok.

Cukier przełożyć na rozgrzaną patelnię, zalać wodą i lekko zazłoczyć na wolnym ogniu. Dodać masło podzielone na małe kawaleczki, a gdy się roztopi,

wlać sok pomarańczowy i likier, starannie wymieszać.

4. Nalesniki zdejmować z talerza przy pomocy łyżki i widelca, układać je na patelni z gorącym sosem i składać na czworo. Polać koniakiem, zapalić i podawać płonące, prosto z patelni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 50.

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