Nalesniki suzette

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2607 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

200 g maki,

500 ml mleka,

2 lyzki stopionego masla,

3 jaja,

sol,

2 lyzki masla do smazenia.

Sos:

100 g masla,

15 kostek cukru,

3 sparzone wrzatkiem pomarancze,

3 lyzki likieru Cointreau,

3 lyzki koniaku,

3 lyzki wody.

1. Make i sol przesiac do miski. Wbic jaja i stopniowo dolewajac mleko, wyrabiac na jednolita mase. Odstawic na 1 godz w chlodne miejsce. Po uplywie tego czasu, wlac stopione maslo i starannie wymieszac ciasto.

2. Na niewielkiej ilosci masla usmazyc 18 cienkich nalesnikow, ktore ukladac,

jeden na drugim, na talerzu.

3. Kostki cukru mocno otrzec o skorke pomaranczy. Z pomaranczy wycisnac sok.

Cukier przelozyc na rozgrzana patelnie, zalac woda i lekko zazlocic na wolnym ogniu. Dodac maslo podzielone na male kawaleczki, a gdy sie roztopi,

wlac sok pomaranczowy i likier, starannie wymieszac.

4. Nalesniki zdejmowac z talerza przy pomocy lyzki i widelca, ukladac je na patelni z goracym sosem i skladac na czworo. Polac koniakiem, zapalic i podawac plonace, prosto z patelni.

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

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