
Placki naleśnikowe z czeresniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2190 razy.

Porcja dla 4-5 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

400 g czeresni,

2 łyżki konfitury pomarańczowej lub likieru pomarańczowego,

sklarowane masło do smażenia.

Ciasto:

250 g maki,

500 ml mleka,

3 jaja,

1 żółtko,

75 g cukru,

1/4 łyżeczki soli.

1. Mleko z makią ubić trzepaczką. Dodać jajka, żółtko i sol. Wyrobić na jednolitą, gładką masę. Odstawić na 1 godzinę. Ciasto powinno być gęste jak śmietana.

2. Czeresnie opłukać, osuszyć, wydrylować. Przeciąć na połowki. Lekko odcisnąć

z soku, wrzucić do ochłodzonego ciasta, wymieszać, ponownie odstawić na 1

godzinę.

3. Patelnię dobrze rozgrzać, smarować sklarowanym masłem, smażyć grube naleśniki, zrumienione z obu stron. Powinny być 2x grubsze, niż zwykle naleśniki.

4. Usmażone placki układać na ogrzanej polmisku. Przed podaniem przybrać konfiturą lub polać likierem. Można również podawać bez konfitury posypane cukrem

pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 84.

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