
Rogi obfitości

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2220 razy.

Kuchnia Wierzyńska - Smakołyki Staropolskiej Kuchni

Przygotowanie - 10 minut

Smażenie - 15 minut

Porcja - 505 kcal

Dla 4 osób:

125 g mąki,

2 jajka,

1 łyżka oleju lub oliwy,

2 łyżki masła,

2 łyżki cukru pudru,

szklanka mleka, sól,

pół szklanki śmietany kremówki,

owoce, cytryna

Mąkę wsypać do miski, dodać ubite jajka i olej. Wszystkie składniki wymieszać, dolewając powoli mleko.

Gdy ciasto jest gładkie, dodać szczyptę soli i drobno utartą skórkę cytrynową.

Odrobinę masła roztopić na patelni. Usmażyć naleśniki na złoty kolor.

Śmietanę ubić, w trakcie ubijania dodając cukier. Owoce pokroić w kostkę. 2/3 wymieszać ze śmietaną.

Naleśniki zrolować w rożki i napełnić je śmietanowym kremem. Przybrać pozostałymi owocami, posypać cukrem.

"Claudia"