
Grzybek smietankowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4106 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

6 jaj,

4 łyżki cukru pudru,

280 g maki,

330 ml smietany,

3 łyżki masła,

1 łyżeczka startej skórki cytrynowej,

2 łyżki konfitury brzoskwiniowej,

1 łyżka cukru pudru,

200 g dobrze ochłodzonej smietany kremowki,

sok wisniowy i konfitura z wisni do przybrania.

1. W duzej misce utrzec 6 zoltek z cukrem i 1 łyżka masła. Ucierajac przez caly czas dodawac po łyżce make i smietane. Pod koniec dodac do ciasta skorke cytrynowa, wymieszac.
2. Ubic sztywna piane z 6 bialek, delikatnie polaczyc z ciastem. Rozdzielic na 2 rowne czesci.
3. Przygotowac 2 jednakowe patelnie. Na kazdej rozgrzac dobrze maslo, wylac ciasto, usmazyc 2 omlety przyrumienione z obu stron.
4. Jeden omlet posmarowac konfitura brzoskwiniowa, przykryc drugim. Zlozony grzybek posypac cukrem pudrem.
5. Grzybek podawac cieply - z bita smietana, polany sokiem wisniowym i przybrany konfitura z wisni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 40.

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