
Nalesniki zapiekane w sosie serowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3229 razy.

12 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

150 g maki,

2 jaja,

200 ml mleka,

200 ml wody mineralnej gazowanej,

1 łyżka roztopionego masła,

1/2 łyżeczki cukru, sol,

sklarowane masło lub olej do smażenia.

Farsz:

250 g cieleciny,

250 g kurzych piersi,

1 duża cebula,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki masła,

100 g pieczarek,

250 ml śmietany,

250 ml białego wytrawnego wina,

2 łyżki soku cytrynowego,

sol, pieprz.

Sos serowy:

45 g masła,

30 g maki,

2 żółtka,

500 ml mleka,

5 łyżek tartego parmezanu.

1. Mieso umyć, posiekać. Cebule, czosnek i pieczarki obrać, opłukać, posiekać.
2. W garnku rozgrzać masło. Podsmazać cebule i czosnek na złoty kolor. Dodać mięso, oprószyć makią, zalać winem. Dusić na małym ogniu 1 godz. Pod koniec dodać pieczarki, śmietane, sok cytrynowy, sol i pieprz. Jeśli farsz jest

zbyt rzadki - odparowac.

3. Przygotowac nalesniki: make z mlekiem i woda ubic trzepaczka na jednolita mase. Dodac jaja, sol i roztopione maslo. Ubijac jeszcze chwile. Odstawic na 30 min. Jesli ciasto jest zbyt geste, dodac przed smazeniem troche wody.

Smazyc nalesniki na goracej patelni, lekko posmarowanej tluszczem.

4. Przygotowac sos: z masla i maki zrobic zasmazke. Wlac zimne mleko, gotowac tak dlugo, az sos zgestnieje. Zdjac z ognia. Dodac 2 zoltka wymieszane z lyzka sosu i 2 lyzkami parmezanu.

5. Nalesniki posmarowac farszem, zwinac w rulony. Forme do zapiekania wysmarowac maslem. Ulozyc nalesniki, zalac sosem, posypac reszta parmezanu, wstawic

do goracego piekarnika. Zapiekac w temp. 190°C przez 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 76.

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