
Nalesniki zapiekane w sosie serowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2857 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

Ciasto:

250 g maki,

500 ml mleka,

4 jaja,

sol,

tluszcz do smazenia.

Sos:

1 cebula,

80 g bekonu,

1 lyzka masla,

1 lyzka maki,

250 ml bulionu z kostki,

200 ml mleka,

sol, biały pieprz,

1/4 lyzeczki galki muszkatołowej,

200 g startego sera gruyere,

3 lyzki smietany,

1 lyzka wytrawnej wódki owocowej.

Do posypania:

50 g startego sera gruyere,

20 g masla.

1. Z podanych składników przygotować ciasto naleśnikowe, odstawić je na 30 min.

Następnie usmażyć naleśniki.

2. Zrobić sos: obrana cebula i bekon drobno pokroić, lekko podsmażyć 2-3 min, wsypać makę i, stale mieszając, smażyć. Wlać zimny bulion i mleko, gotować 8 min, dodać przyprawy, ser i śmietanę, raz zagotować, wlać wodkę.

3. Na każdym naleśniku położyć 1 łyżkę sosu, zrolować, ułożyć w żaroodpornej formie. Polać pozostałym sosem, posypać startym serem i płatkami masła.

4. Zapiekać 15 min w piekarniku ogrzanym do temp. 180°C.

5. Nalesniki podawać gorące z salata i białym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 46.

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