Nalesniki zapiekane w sosie serowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3028 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, bialy pieprz,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

200 g startego sera gruyere,

3 lyzki smietany,

1 lyzka wytrawnej wodki owocowej.

Do posypania:

50 g startego sera gruyere,

20 g masla.

1. Z podanych skladnikow przygotowac ciasto nalesnikowe, odstawic je na 30 min.

Nastepnie usmazyc nalesniki.

2. Zrobic sos: obrana cebule i bekon drobno pokroic, lekko podsmazyc 2-3 min,

wsypac make i, stale mieszajac, smazyc. Wlac zimny bulion i mleko, gotowac 8

min, dodac przyprawy, ser i smietane, raz zagotowac, wlac wodke.

3. Na kazdym nalesniku polozyc 1 lyzke sosu, zrolowac, ulozyc w zaroodpornej

formie. Polac pozostalym sosem, posypac startym serem i platkami masla.

4. Zapiekac 15 min w piekarniku ogrzanym do temp. 180żC.

5. Nalesniki podawac gorace z salata i bialym wytrawnym winem.

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

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