

---

# Nalesniki z jablkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3564 razy.

12 szt.                      Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

## Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 żółtko,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej gazowanej,

1 łyżka roztopionego masła,

1 łyżeczka cukru, sol,

sklarowane masło do smażenia.

## Farsz:

3 jabłka (antonowki),

1 łyżka masła,

2 łyżki soku cytrynowego,

50 g rodzynek,

50 g cukru.

## Sos:

100 g cukru brązowego,

80 g masła,

50 ml śmietany kremówki,

60 ml rumu.

1. Jaja i żółtko lekko ubić trzepaczką, dodać mleko, wodę mineralną, maki, masło, cukier i sol. Wymieszać na jednolite, płynne ciasto. Odstawić na 1 godzinę.

Przed smażeniem ciasto wymieszać. Jeśli jest zbyt gęste, dodać trochę wody.

2. Dobrze rozgrzana patelnia posmarowana masłem, smażyć cienkie naleśniki. Odkładać jeden na drugim.

3. Przygotować farsz: jabłka umyć, obrać, pokroić w plasterki a następnie na małe kawałki. Zaraz po pokrojeniu włożyć do miseczki z sokiem cytrynowym, by nie ściemniały. Rozgrzać na patelni 1 łyżkę masła, włożyć jabłka, smażyć aż będą miękkie (nie powinny się rozgotować). Dodać rodzynki i biały cukier.

Wymieszać i odstawić, by farsz ostygł.

---

4. Przygotować sos: masło z cukrem brązowym utrzeć na pulchną masę. Ubić śmietankę i dodać do masła. Małymi porcjami wlewać rum, delikatnie mieszając.

5. Naleśniki smarować masą jabłkową, zwijać w rulony, układać w naczyniu do zapiekania, wysmarowanym masłem. Wstawić do gorącego piekarnika na 5-10 min.

Polać sosem rumowym i od razu podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 82.

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