

---

# Nalesniki z jablkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3580 razy.

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

## Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 zoltko,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej gazowanej,

1 lyzka roztopionego masla,

1 lyzeczka cukru, sol,

sklarowane maslo do smazenia.

## Farsz:

3 jablka (antonowki),

1 lyzka masla,

2 lyzki soku cytrynowego,

50 g rodzynekow,

50 g cukru.

## Sos:

100 g cukru brazowego,

80 g masla,

50 ml smietany kremowki,

60 ml rumu.

1. Jaja i zoltko lekko ubic trzepaczka, dodac mleko, wode mineralna, make, maslo, cukier i sol. Wymieszac na jednolite, plynne ciasto. Odstawic na 1 godz.

Przed smazeniem ciasto wymieszac. Jesli jest zbyt geste, dodac troche wody.

2. Dobrze rozgrzana patelnie posmarowac maslem, smazyc cienkie naleśniki. Odkladac jeden na drugim.

3. Przygotowac farsz: jablka umyc, obrac, pokroic w plasterki a nastepnie na male kawalki. Zaraz po pokrojeniu wlozyc do miseczki z sokiem cytrynowym, by nie sciemnialy. Rozgrzac na patelni 1 lyzke masla, wlozyc jablka, smazyc az beda miekkie (nie powinny sie rozgotowac). Dodac rodzynki i biały cukier.

Wymieszac i odstawic, by farsz ostygl.

---

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)