Nalesniki z kartoflami i serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2579 razy.

12 szt. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 lyzka roztopionego masla,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

1/2 lyzeczki cukru, sol,

sklarowane maslo do smazenia.

Nadzienie:

500 g kartofli,

250 g bialego tlustego sera,

1 duza cebula,

2 lyzki masla,

1/2 lyzeczki czarnego pieprzu, sol,

2 jaja i bulka tarta do panierowania.

1. Przygotowac nadzienie: kartofle ugotowac, odcedzic, gorace rozgniesc widelcem. Cebule drobno posiekac, usmazyc na 2 lyzkach masla. Ser rozkruszyc. Do

miski wlozyc kartofle, ser i cebule razem z tluszczem. Dodac sol i pieprz.

Wymieszac, ale nie rozcierac - w nadzieniu powinny byc grudki sera i kartofli.

2. Przygotowac nalesniki: make z mlekiem i woda ubic trzepaczka. Dodac jaja,

sol, cukier i maslo. Ubijac jeszcze chwile by powstalo jednolite, plynne

ciasto. Odstawic na 1 godz. Przed smazeniem nalesnikow ciasto wymieszac.

Jesli jest zbyt geste, dodac troche wody lub mleka. Patelnie dobrze rozgrzac, smarowac maslem, smazyc cienkie nalesniki. Usmazone ukladac na talerzu, jeden na drugim.

3. Nalesniki smarowac nadzieniem, zwijac w rulony. Panierowac w rozbitym jaju i

tartej bulce. Zrumienic na masle z obu stron.

4. Przed podaniem polac stopiona slonina z duzymi skwarkami lub oddzielnie podac kwasna smietane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 78.

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