
Nalesniki z kartoflami i serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2439 razy.

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

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 łyżka roztopionego masła,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

1/2 łyżeczki cukru, sol,

sklarowane masło do smażenia.

Nadzienie:

500 g kartofli,

250 g białego tłustego sera,

1 duża cebula,

2 łyżki masła,

1/2 łyżeczki czarnego pieprzu, sol,

2 jaja i bulka tarta do panierowania.

1. Przygotować nadzienie: kartofle ugotować, odcedzić, gorące rozgnieść widelcem. Cebule drobno posiekać, usmażyć na 2 łyżkach masła. Ser rozkruszyć. Do

miski włożyć kartofle, ser i cebule razem z tłuszczem. Dodac sol i pieprz.

Wymieszać, ale nie rozcierać - w nadzieniu powinny być grudki sera i kartofli.

2. Przygotować naleśniki: makię z mlekiem i wodą ubić trzepaczką. Dodac jaja,

sol, cukier i masło. Ubijac jeszcze chwile by powstało jednolite, płynne

ciasto. Odstawić na 1 godz. Przed smażeniem naleśników ciasto wymieszać.

Jeśli jest zbyt gęste, dodac trochę wody lub mleka. Patelnię dobrze rozgrzać, smarować masłem, smażyć cienkie naleśniki. Usmażone układać na talerzu, jeden na drugim.

3. Naleśniki smarować nadzieniem, zwinąć w rulony. Panierować w rozbitym jajku i

tartej bulce. Zrumienić na masle z obu stron.

4. Przed podaniem polać stopioną słoniną z dużymi skwarkami lub oddzielnie podać kwaśną śmietaną.

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

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

