Nalesniki z maki razowej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2678 razy.

8-10 nalesnikow. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

130 g pszennej maki razowej (drobnej),

400 ml mleka,

1 duze jajo (lub 2 male),

1 lyzka oleju,

sol,

olej do smazenia.

1. Make wymieszac z sola i polowa mleka. Dodac jajo, olej i reszte mleka. Ubic

trzepaczka na gladkie ciasto, odstawic na 30 min. Przed smazeniem wymieszac

(poniewaz czesc maki osiada na dnie). Jesli ciasto jest zbyt geste, dodac

troche wody.

2. Na patelni (srednicy ok. 18 cm) rozgrzac 1 lyzeczke oleju. Lyzka wazowa nalewac ciasto, smazyc cienkie nalesniki 2-3 min z kazdej strony. Ukladac na

talerzu jeden na drugim.

3. Na kazdy nalesnik polozyc 1-2 lyzki na dzienia (patrz "nadzienie.." w tym

rozdziale), zwinac w rulon. Zrolowane nalesniki ulkadac w posmarowanym

tluszczem zaroodpornym naczyniu. Polac roztopionym maslem lub olejem. Przykryc folia, wstawic do goracego piekarnika na 15 min. Mozna tez mocno rozgrzac tluszcz na patelni i zrumienic nalesniki z obu stron na zloty kolor.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 58.

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