
Nalesniki z maki razowej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2557 razy.

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

130 g pszennej maki razowej (drobnej),

400 ml mleka,

1 duże jajo (lub 2 małe),

1 łyżka oleju,

sol,

olej do smażenia.

1. Mąkę wymieszać z solą i połową mleka. Dodać jajko, olej i resztę mleka. Ubić trzepaczką na gładkie ciasto, odstawić na 30 min. Przed smażeniem wymieszać (ponieważ część mąki osiada na dnie). Jeśli ciasto jest zbyt gęste, dodać trochę wody.

2. Na patelni (średnicy ok. 18 cm) rozgrzać 1 łyżeczkę oleju. Łyżką wazową nalewać ciasto, smażyć cienkie naleśniki 2-3 min z każdej strony. Układać na

talerzu jeden na drugim.

3. Na każdy naleśnik położyć 1-2 łyżki nadzienia (patrz "nadzienie.." w tym rozdziale), zwiniąć w rulon. Zrolowane naleśniki układać w posmarowanym

tłuszczem żaroodpornym naczyniu. Polać roztopionym masłem lub olejem. Przykryć folią, wstawić do gorącego piekarnika na 15 min. Można też mocno rozgrzać tłuszcz na patelni i zrumienić naleśniki z obu stron na złoty kolor.

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

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