
Nalesniki z szynka w sosie mornay

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2555 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 50 min.

Ciasto:

250 g maki,

500 ml mleka,

3 jaja,

1,5 łyżki oleju słonecznikowego,

sol,

masło do smażenia.

Farsz:

150 g szynki,

0.5 l sosu Mornay (przepis w przepisie "szpinak w sosie Mornay"

w rozdziale "jarzyny").

Dodatkowo:

50 g tartego ementalera,

2 łyżki stopionego masła,

tluszcz do smarowania blachy do pieczenia.

1. Maki przesiac. Polaczyc z ubitymi z odrobina soli jajkami. Dodac mleko i olej, ciasto starannie wymieszac i odstawic na 2 godz. Tuz przed smazeniem rozcienczyc ewentualnie niewielka iloscia wody.

2. Szynke pokroic w cienkie plastry, a nastepnie w male kwadraciki. Polaczyc z sosem Mornay i dokladnie wymieszac.

3. Na niewielkiej ilosci masla usmazyc 12 naleśników. Na kazdy z nich nalozyc porcje farszu. Nalesniki zwinac ciasno w ruloniki i ukladac na natluszczonej

blasze do pieczenia. Posypac tartym serem, polac roztopionym maslem i zapiekac 5 min w nagrzanym do temp. 280°C piekarniku. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 26.

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