
Nalesniki z lososiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2410 razy.

12 szt. Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

150 g wędzonego lososia.

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 łyżka oliwy,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

sol,

sklarowane masło lub olej do smażenia.

Sos:

300 ml mleka,

150 ml śmietanki,

30 g masła,

30 g maki,

2 łyżki drobno pokrojonego koperku,

75 g tartego żółtego sera,

1 pomidor.

1. Maki, mleko i wodę ubij trzepaczką na gładką masę. Wymieszać z jajami i solą. Odstawić na 30 min. Gorącą patelnię smarować lekko tłuszczem, smażyć z

obu stron cienkie naleśniki.

2. Lososia pokroić w paseczki. Pomidor sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórkę, pokroić

na kawałki, usunąć pestki.

3. Przygotować sos: w garnku roztopić masło, dodać maki, wymieszać. Wlać zimne

mleko i śmietankę. Gotować mieszając tak długo, aż sos zgęstnieje. Zdjąć z

ognia, dodać koperek, ser i kawałki pomidora. Wszystko wymieszać.

4. Na każdy naleśnik nałożyć porcję sosu, kilka paseczków lososia, zwiniąć w

rolon. Zarodoporne naczynie wysmarować masłem, ułożyć naleśniki, polać resztą sosu, wstawić do ogrzanego do temp. 200°C piekarnika na 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 72.

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