
Nalesniki z tunczykiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2465 razy.

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

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 łyżka oliwy,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

sol,

sklarowane masło lub olej do smażenia.

Farsz:

300 g tunczyka z puszki,

3 jaja ugotowane na twardo,

1 duża cebula,

50 g masła,

1 łyżka maki,

150 ml mleka,

150 ml śmietanki,

50 g kaparów,

4 łyżki soku cytrynowego,

75 g tartego żółtego sera do posypania.

1. Przygotować ciasto: maki z mlekiem i wodą ubić trzepaczką na jednolitą masę.

Dodać jaja, sol i 1 łyżkę oliwy. Ubijać jeszcze chwilę. Odstawić na 30 min.

Jeśli ciasto jest zbyt gęste, dodać przed smażeniem trochę wody i wymieszać.

2. Gorącą patelnię smarować tłuszczem. Smażyć cienkie naleśniki. Usmażone układać na talerzu jeden na drugim.

3. Tunczyka osaczyć na sicie, podzielić na małe kawałki. Jaja posiekać. Cebule obrać, opłukać, pokroić w cienkie plasterki.

4. Przygotować farsz: w garnku rozgrzać 1 łyżkę masła. Dodać maki, wymieszać na gładką masę. Wlać zimne mleko i śmietankę. Gotować na małym ogniu. Gdy sos zgęstnieje, zdjąć z ognia. Dodać tunczyka, kapary, cebule i jaja. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

5. Farszem smarowac nalesniki, zwijac w rulony i ukladac w naczyniu do zapiekania, upzednio wysmarowanym maslem. Posypac tartym serem, wstawic do nagrzanego piekarnika na 10 min. Podawac z zielona salata, przybrac plasterkiem

cytryny i listkami selera.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 74.

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