
Naleśniki zwyczajne

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1147 razy.

Rozbić 5 jaj z łyżką klarowanego, ostudzonego masła, szczyptą soli, 1/4 litra mąki i ? litrem mleka lub wody, gdyż ciasto powinno być bardzo rzadkie, lejące się. Postawić patelnię na ogniu, skoro się ogrzeje, posmarować ją klarowanym masłem piórkiem do tego przeznaczonym, wlać łyżkę ciasta i rozprowadzić po całej patelni, obracając ją na wszystkie strony; trzeba to zrobić bardzo szybko, gdyż ciasto zaraz schnie. Potrzymać patelnię chwilę na mocnym ogniu, a skoro się naleśnik upiecze, okrążyć go nożem i przewrócić na talerz głęboki lub stolnicę. Tak postępować , aż cała masa się wypiecze, smarując za każdym razem patelnię piórkiem. Naleśniki składać w trójkąt lub podługowato, przyrumienić z obu stron na klarowanym maśle, posypać cukrem i podać na stół. Daleko lepsze są, gdy po upieczeniu każdy z osobna posmaruje się powidłami lub marmoladą z jabłek, zaprawioną cukrem, i cynamonem, albo też serem tartym, zaprawionym masłem, jajami, cukrem i małymi rodzynkami. Zarabiając naleśniki można odłączyć białka i domieszać je ubite na pianę do masy przed samym smażeniem, a będą kruche, lecz można tylko w takim razie białka dodać , jeżeli je się piecze krótko przed samem wydaniem.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"