
Naleśniki cytrynowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1181 razy.

Dać kubek mąki, 4 żółtka, skórkę otartą z całej cytryny; bić 1/2 godziny w jedną stronę, po czym przymieszać białka ubite na pianę i lać na patelnię posmarowaną masłem. Z całej masy można zrobić 4- 5 naleśników; smażyć je, nie przewracając. Gdy ciasto z wierzchu obeschnie, zacisnąć je sokiem cytrynowym, posypać grubo cukrem, zwinąć w trąbkę i wydać na stół. Gdyby ciasto było za gęste, można dolać trochę śmietanki.

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