



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Naleśniki z pianą

Mniam mniam

Składniki:

- woda, 0.25 szkl.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 8 dag
- mleko, 0.5 szt.
- żółtka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Żółtka, mleko i mąkę wymieszać starannie łyżeczką, aby nie było grudek, dodać wodę i sól, wymieszać. Ubić pianę, do ubitej piany wlewać powoli ciasto, mieszając trzepaczką. Gorącą patelnię natrzeć słoniną, by cała powierzchnia była lśniąca. Nalać ciasto na gorącą patelnię, zlać zbywającą resztę z powrotem do naczynia; smażyć dość grube naleśniki; gdy ciasto przestanie parzyć, odwrócić palcami (lub łopatką). Przysmażyć z drugiej strony, wyłożyć na talerz odwrócony dnem do góry. Naleśniki smażyć podkładając pod patelnię płytkę azbestową. Z tej porcji otrzymuje się 8 naleśników (z patelni 18 cm średnicy). Stosować do szpinaku, słodkich dodatków (marmolada, sorbet surówkowy itp.). Naleśniki z pianą najlepiej smażyć równocześnie na dwóch patelniach, gdyż piana stojąc dłuższy czas opada i ostatnie naleśniki nie mają już odpowiedniej pulchności.

