



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

## **Naleśniki drożdżowe**

Moje ulubione

### **Składniki:**

- marmolada, 20 dag
- mleko, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- białka, 2 dag
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 25 dag
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 3 dag
- drożdże, 1.5 dag

### **Sposób przygotowania:**

Rozmieszać drożdże z 3 łyżkami mleka, dodać cukier, drożdże postawić do wyrośnięcia. Mąkę wsypać do garnka, do mąki wlać wyrośnięte drożdże, mleko, 2 żółtka, 2 dkg stopionego tłuszczu. Ciasto starannie wybić łyżką. Ubić pianę, wymieszać z ciastem, postawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, nabierać je łyżką wazową, wlewać na gorącą posmarowaną patelnię i usmażyć powoli pięć grubych naleśników podkładając pod patelnię płytkę azbestową. Gdy zrumienią się po jednej stronie, odwrócić, powoli dosmażyć z drugiej strony. Każdy naleśnik po usmażeniu posmarować marmoladą, zwinąć w gruby rulon i posypać suto cukrem.

