



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

### **Naleśniki śmietanowe**

Z tego ciasta można smażyć racuszki, zlepiać dżemem po dwa i podać posypane cukrem z wanilią.

#### **Składniki:**

- żółtka, 4 szt.
- cukier, 4 dag
- śmietana, 30 dag
- sól, 1 szczypta
- białka, 4 szt.
- mąka , 15 dag
- masło, 6 dag
- cukier puder, 3 dag
- konfitura, 3 łyżk.

#### **Sposób przygotowania:**

Utrzeć żółtka z cukrem, dodać śmietanę, sól i mąkę, wymieszać. Ubić pianę, wymieszać wlewając ciasto do piany. Rozgrzać masło na patelni. Na każdy naleśnik odmierzyć 1/2 część ciasta, wlać na gorącą patelnię, rozsmarować. Pod patelnię podłożyć płytkę azbestową. Naleśniki smażyć powoli pod przykryciem, tylko z jednej strony, lekko rumieniąc od spodu. Naleśniki układać jeden na drugim, nie usmażoną stroną na wierzch. Każdy naleśnik posypać cukrem z wanilią lub cukrem ze skórką cytrynową i paroma kroplami soku z cytryny, albo smarować odsączoną konfiturą aromatyczną. Ułożone naleśniki oblać syropem z konfitur lub posypać cukrem z wanilią. Podawać gorące, natychmiast po usmażeniu na okrągłym półmisku.

