



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Naleśniki śmietankowe

Naleśniki podajemy ciepłe, posypane cukrem pudrem

Składniki:

- cukier puder, 1.5 łyżk.
- dżem, 20 dag
- masło, 5 dag
- tłuszcz, 4 dag
- śmietana, 1 szkl.
- cukier, 7 dag
- mąka , 15 dag
- jajka, 4 dag

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, i wymieszać ze śmietaną i mąką. Białka ubić na pianę i delikatnie połączyć z ciastem. Na patelni rozgrzewać partiami tłuszcz, nalewać łyżką ciasto i smażyć grube naleśniki. Wysmarować rondel masłem lub margaryną, układać naleśniki jeden na drugim, smarując każdy dżemem. Wstawić na kilkanaście minut do gorącego piekarnika Wyłożyć na półmisek i posypać cukrem pudrem.

