



Tekst i zdjęcie: **niesia** - Kuchcik (195)

Rosół z naleśnikami

...

Składniki:

- goździk, 3 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 6 szt.
- liście laurowe, 2 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bazylia, 1 łyżk.
- twarożki, 10 dag
- ser żółty, 10 dag
- szczypiorek, 4 łyżk.
- masło, 3 łyżk.
- mąka , 10 dag
- mleko, 1 szkl.
- jajka, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- kapusta głowiasta biała , 20 dag
- włoszczyzna, 1 szt.
- kurczak, 1 szt.

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka podzielić na kawałki. Obraną cebulę przypiec w piekarniku lub nad gazem. 2. Włoszczyznę z kapustą pokroić an kawałki. Wlać do garnka 2l wody.Włożyć kurczaka, włoszczyznę i cebulę. Dodać przyprawy. Rosół gotować na wolnym ogniu godzinę. 3. Przygotować ciasto naleśnikowe, posiekać szczypiorek i wrzucić do ciasta.Usmażyć naleśniki. 4.Naleśniki posmarować ziołowym twarożkiem i posypać bazylią. Zwinąć w rulony. Każdy naleśnik zawinąć osobno w folię. Odstawić na 20 minut. Odwinąć i pokroić w plastry. Rosół przecedzić i doprawić do smaku, zagotować. Naleśnikowe ślimaczki włożyć do talerzy i zalać gorącym rosółem. Udekorować.

