

Naleśniki francuskie

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 3/4 szkl.
- woda - 1 1/2 szkl.
- jajko - 1 szt.
- sól - szczypta(y)
- słonina -
- serek homogenizowany - 1 op.
- rodzynki -
- cukier waniliowy - szczypta(y)
- dżem -

Etapy przyrządzania:

1. Ser wymieszać z wanilią i rodzynkami, odstawić do lodówki.
Składniki na ciasto (mąka, jajo, sól, słonina, woda) zmiksować w 2-litrowym wysokim garnku. Patelnię mocno rozgrzać i mocno wysmarować kawałkiem słoniny nabitym na widelec.
Rozlewać ciasto równomiernie na patelnię i smażyć z obu stron. Ciasta ma być bardzo niewiele: tak żeby pokryło ją milimetrową warstwą. Usmażone naleśniki kłaść na odwrócony dnem do góry głęboki talerz. Jak już wszystkie są usmażone, nałożyć farsz (na jedno ser z rodzynkami, na inne dżem) i zawinąć w ruloniki albo w ćwiartki. Jeśli naleśniki zdążyły wystygnąć, to na patelni rozpuścić łyżkę masła i je na nim podgrzać.