

Crepes -delice

DARIA899



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1\3szkl
cukier	łyżka
jajko	2
mąka	1\2szkl
sól	
tłuszcz	
sos	
pomarańcze	2
cytryna	1
masło	3łyżki
cukier	2łyżki
miód	łyżka
likier pomarańczowy	1łyżka
sok z malin	2łyżki
maliny świeże	15dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, mleko, sól, cukier i jajka zmiksować, rozprowadzić wodą do konsystencji gęstej śmietany. Rozgrzać tłuszcz na patelni i smażyć kolejno naleśniki. Pomarańcze i cytrynę spażyć, osuszyć, obrać ze skórki. Skórkę pokroić, z owoców wycisnąć sok. Masło rozpuścić, dodać cukier i miód. Mieszając podgrzewać, aż zbrązowieje. Dodać wino, skórkę i sok z pomarańczy i cytryny. Gotować 10min. Naleśniki włożyć do sosu. Połać likierem i sokiem z malin. Trzymać na małym ogniu kilka minut, przewrócić 2razy. Deser posypać malinami.

