

## Doradca Smaku VI: Naleśniki z sałatą rzymską i jabłkami, odc. 30



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	1 szklanka
mleko	1 szklanka
masło klarowane	4-5 łyżek
jajko	2 sztuki

#### Do smaku

**Kminek mielony Prymat**

**Pieprz biały mielony Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

#### Farsz

sałata rzymska	3-4 średnie główki (baby)
jabłko	1 szt.
cebula	1 szt.
śmietana 30%	100 ml
ser żółty starty	50 g
cukier	1/3 łyżeczki
masło klarowane	4 łyżeczki
koperek	kilka gałązek
papryka marynowana	

**Do smaku**

**Gałka muskatołowa mielona Prymat**

**Pieprz czarny mielony Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1** Do miski wybijamy 2 jajka, dodajemy mleko, szczyptę soli i mieszamy rózgą, dodając stopniowo część mąki. Następnie dodajemy 3-4 łyżki rozpuszczonego masła. Doprawiamy do smaku kminkiem i pieprzem białym. Dodajemy pozostałą mąkę i mieszamy do uzyskania konsystencji gęstej śmietany, tak, żeby nie zostały grudki. Rozgrzewamy patelnię i przed smażeniem pierwszego naleśnika smarujemy ją za pomocą pędzelka masłem. Kolejne naleśniki smażyjemy bez dodawania tłuszczu.
- KROK 2** Przygotowujemy farsz do naleśników. Na patelni rozpuszczamy 2 łyżeczki masła klarowanego i smażyjemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Jabłko obieramy, oczyszczamy z gniazd nasiennych, kroimy na ćwiartki i w plasterki. Przekładamy do cebuli i doprawiamy do smaku gałką muskatołową. Sałatę rzymską kroimy na cząstki i przekładamy na patelnię z cebulą. Doprawiamy do smaku solą i czarnym pieprzem. Dodajemy śmietaną 30 %, cukier, starty ser, koperek i mieszamy.
- KROK 3** Farsz nakładamy na naleśniki, zwijamy w rulony i podsmażamy na pozostałym maśle klarowanym, aż będą chrupiące. Naleśniki układamy na talerze, posypujemy pokrojoną papryką marynowaną i polewamy śmietaną 18%. Danie możemy udekorować gałązkami koperku.