

Pyza smaży naleśniki



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej luksusowej	3
szkl. zimnego, tłustego mleka	1
szkl. zimnej wody	1-1,5
jajko	3
płaska łyżeczka soli	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy. Jajka roztrzepujemy z solą i mlekiem (ja robię to mikserem na wolnych obrotach). Powoli, cały czas mieszając aby nie zrobiły się grudki, wsypujemy połowę mąki, dodajemy olej i połowę wody, a następnie resztę mąki i tyle wody aby ciasto miało konsystencję gęstej, ale płynnej śmietany. Jeśli nadzienie ma być słodkie to możemy do ciasta dodać 1-2 torebki 8g cukru wanilinowego, jeśli farsz będzie mięsny czy warzywny - do ciasta możemy dosypać trochę sproszkowanych ziół. Wymieszane ciasto odstawiam na ok. 30 min. W tym czasie nieco gęstnieje więc ew. można dolać jeszcze nieco wody. Rozgrzewam patelnię, smaruję ją kawałkiem słoniny nadzianej na widelec albo wlewam odrobinę oleju, rozprowadzam go po całej powierzchni a nadmiar zbieram zwiniętym w wałeczek ręcznikiem papierowym. Wlewam ok. 1/2 chochelki ciasta (trzeba samemu, metodą prób i błędów, dopasować ilość ciasta do posiadanej patelni) i szybko poruszam nią na boki aby ciasto równomiernie pokryło dno. Jeśli wlejecie zbyt dużo ciasta, nadmiar można zlać. Jeśli jest go zbyt mało, szybko nabierzcie jeszcze trochę i wlecie na patelnię przechylając ją. Smażę naleśnika aż jego brzegi zaczną odstawać od patelni, podważam drewnianą łopatką i ostrożnie przewracam na drugą stronę, ale tylko na 3-4 s., i zsuwam na talerz. Tak samo postępuję z kolejnymi, aż do wyczerpania ciasta. Ponieważ do ciasta dodałam olej, nie smaruję już patelni przed smażeniem kolejnych, ale jeśli boicie się, że naleśniki będą Wam przywierać to smarujcie patelnię przed każdym naleśnikiem. I tu słoninka (albo skórka od niej) świetnie się sprawdza. Gotowe naleśniki nadziewamy w/g gustu i własnego smaku. Zwijamy w rulony albo składamy w kopertę czy trójkąty.