

"Crepes Suezette" czyli naleśniki w pomarańczowym syropie



AGNYESHKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kilka naleśników

sok z pomarańczy 2 szt

skorka starta z pomarańczy

masło 175 g

cukier 75 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Potrzebujemy kilku naleśników. Smażymy je ze standardowego przepisu (mleko+jajko+mąka+sól).

Następnie sok wyciśnięty z pomarańczy, startą skórkę, masło i cukier łączymy w garnuszku i doprowadzamy do wrzenia. Zmniejszamy ogień i gotujemy na małym ogniu przez ok.5-10 minut do czasu, aż w sosu powstanie syrop.

KROK 2 Na patelnie układamy złożone w ćwiartki naleśniki, wylewamy na nie przygotowany syrop i podgrzewamy na małym ogniu przez ok.3 minuty.

KROK 3 Podajemy udekorowane cząstkami pomarańczy (ewentualnie z bitą śmietaną).

Naleśniki w takim syropie to też ciekawa alternatywa jeśli zostały nam niewykorzystane naleśniki (np. z poprzedniego dnia). Zapach syropu unoszący się z rana w domu niesamowicie przyciąga do kuchni niejadki :)