

Naleśniki z mięsem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

$\frac{3}{4}$ szklanki mleka, Szczypta soli ,6 łyżek zmielonego mięsa

Pieprz mielony, majeranek, skórka wędzonej słoninki, masło

pieczarki

4 szt

cebula

1 szt

natka pietruszki

2 łyżki

mąka

6 czubatych łyżek

jajko

1 szt.

proszek do pieczenia

1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto naleśnikowe z mąki , proszku do pieczenia , jajka , mleka i szczypty soli . Dobrze wymieszane zostawić na 15 minut by zgęstniało . W tym czasie uciekać cebulę i podsmażyć ją na 1 łyżce oliwy na złoto . Dodać do cebuli bardzo drobno usiekane pieczarki . Smażyć . Wrzucić natkę i mięso . Doprawić solą pieprzem , majerankiem . Zdjąć z patelni . Średniej wielkości patelnię (najlepiej by służyła nam tylko do smażenia naleśników) postawić na gazie i mocno rozgrzać . Smarować nabitą na widelec skórą ze słoniny tak by patelnia się natłuściła . Wlewać średniej pojemności chochelkę ciasta i obracając patelnię rozprowadzać je po całym dnie . Postawić patelnię na gazie i usmażyć naleśnik z jednej , a następnie z drugiej strony (przewracać łopatką gdy ciasto zmatowieje i jest ścięte) . Zdjąć z patelni na talerz . Tak usmażyć pozostałe 5 naleśników . Na każdego kłaść 2 łyżki farszu . Zwiąć w kopertę , rulonik , lub rurkę . Podsmażyć na rumiano na maśle bezpośrednio przed podaniem .

Podawać z czystym barszczem czerwonym do popicia i surówką .

Przy robieniu naleśników jest parę stałych zasad :

- 1) na 1 naleśnik bierze się 1 średnio czubatą łyżkę mąki
- 2) 1 jajko na 10 naleśników (jak ma być więcej dodać 2)
- 3) Na 6-8 naleśników bierze się $\frac{3}{4}$ szklanki mleka (zależy od wielkości jajka)
- 4) Ciasto ma mieć konsystencję gęstej śmietany
- 5) Na każdy naleśnik kłaść 2 łyżki farszu
- 6) Najlepiej zmierzyć ilość farszu jaka nam wyszła (łyżką) i usmażyć o połowę mniej naleśników + 2 sztuki (bo zawsze jakiś może nie wyjść , a jak wyjdą wszystkie to farsz się podzieli)
- 7) Inną metodą wyliczenia ilości potrzebnych składników jest ustalenie ile potrzeba naleśników dla stołowników (Np. $4 + 4 + 3 + 5 = 16$) i przeliczenie tego na ilość składników . Jeśli jest za mało farszu dosmażyć cebulki .
- 8) Jak już się osiągnie biegłość w smażeniu naleśników to ani jeden naleśnik , ani pół łyżki farszu nie zostanie .
- 9) Patelnia na której smaży się naleśniki powinna służyć tylko do tego celu (wtedy nie przywierają)
- 10) Takie naleśniki po zwinieniu można panierować w jajku i bułce tartej , a następnie usmażyć na oliwie robiąc z nich swego rodzaju krokiety