

Naleśniki klasyczne



Jedno z najbardziej chyba ulubionych dań mojej rodziny, zwłaszcza wówczas, kiedy robię naleśniki na słodko, z dodatkiem cukru. W zasadzie robię je na słodko zawsze, poza tymi wypadkami, kiedy smażę naleśniki do kroketów.

Składniki:

- trochę ponad półtorej szklanki mąki
- 2 całe jajka
- szklanka wody (jeśli damy gazowaną, ciasto będzie bardziej puszyste)
- szklanka mleka
- szczypta soli
- smalec do smażenia lub słonina

Do mojej wersji na słodko:

- nie daję w ogóle soli
- do powyższych składników 6 łyżeczek cukru
- cukier wanilinowy lub jeden mały waniliowy Danonek
- zamiast smalcu możemy do smażenia użyć odrobiny masła

Do podania:

- bezcukrowe podają z konfiturą
- słodkie z konfiturą, cukrem pudrem lub syropem klonowym
- obie wersje smakują wyśmienicie z twarogiem (do twarogu dodajemy śmietaną lub odrobinę mleka i w zależności od gustu słodzimy lub nie)

Wykonanie:

Najprościej i najszybciej wyrobić naleśniki mikserem. Składniki miksujemy do chwili uzyskania ciasta o konsystencji gęstej śmietany. Odstawiamy na 20 minut, by ciasto "odpoczęło". Smażymy na rozgrzanej, posmarowanej skąpo tłuszczem patelni (najlepiej teflonowej), wylewając cieką warstwę ciasta na rozgrzany tłuszcz i rozprowadzając je ruchem patelni równo po dnie. Z obu stron smażyemy na złoto.