

# Porady - naleśniki

Dodany przez patryshia

## **Jak uzyskać cieniutkie ciasto naleśnikowe?**

**Przed wszystkim z wyczuciem dobierając właściwe składniki. Mieszymy jajko, mąkę i mleko trzepaczką do piany, solimy lekko i mieszamy, aż do uzyskania konsystencji gęstej śmietany. Ciasto wzięte na grzbiet łyżki musi spłynąć po nim, pokrywając go jednak cieniutką warstwą. Przed smażeniem ciasto odstawiamy na dwie minuty by &odpoczęło&. Gdy mniej więcej po 10 minutach ciasto zaczyna rzednąć, dodajemy nieco mąki. Natłuszczamy patelnię /niewielką ilością tłuszczu/ chochelką wlewamy odpowiednią ilość ciasta, tak by równomiernie rozlało się po całej powierzchni. Gdy powierzchnia zacznie się ścinać, naleśnik odwracamy za pomocą widelca, szpatułki itp.**

## **Na jakiej patelni smażyć naleśniki?**

**Na specjalnej naleśnikowej patelni, której nie używamy już do innych celów. Możemy przysposobić do tego celu patelnię teflonową bądź żelazną, ale nową, czyli taką, która jeszcze nigdy nie stykała się z druciakiem. Patelni takiej w żadnym wypadku nie wolno myć płynami do mycia naczyń. Po użyciu spłukujemy ją jedynie i wycieramy ściereczką do sucha.**

## **Jakiego tłuszczu używać do smażenia naleśników?**

**Najlepiej klarowanego masła /bez maślanki/ lub smalcu maślanego**

