



Mistrz Smaku poleca: Naleśniki z pomarańczami i Limoncello, odc. 4



Informacje

 Rodzaj posiłku Deser
 Czas przygotowania Szybko
 Koszt przygotowania Średni
 Kaloryczność Średnia
 Liczba osób 3-4
 Sposób przygotowania Smażone
 Główny składnik Inne
 Rodzaj kuchni Inna
 Wegetariańskie Nie
 Na grilla Nie

Sposób przygotowania

Do mąki dodajemy 3 jajka, szczyptę soli i 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią. Dolewamy mleko i wodę gazowaną. Składniki ciasta mieszamy, aż do uzyskania gładkiej masy o konsystencji miodu. Patelnię smarujemy olejem za pomocą pędzelka i rozgrzewamy. Naleśniki smażymy z obu stron. Gotowe odkładamy na talerz i składamy w trójkąt.

Na rozgrzaną patelnię wsypujemy brązowy cukier i karmelizujemy. Do cukru kolejno dodajemy masło i likier Limoncello. Dodajemy sok wyciśnięty z limonki, fileciki pomarańczy oraz sok z części pomarańczy pozostałych po filetowaniu. Pod koniec dodajemy cynamon. Do przygotowanego sosu wkładamy naleśniki, oblewamy z każdej strony.

Gotowe naleśniki układamy na talerz i dekorujemy pokrojonymi truskawkami, sosem oraz miętą.

Składniki

Składniki

mąka pszenna 3-4 łyżki

jajka 3

mleko 1-2 szklanki

woda gazowana 1/2 szklanki

pomarańcza 2

limonka 1

cukier trzcinowy 4 łyżki

masło 1/3 kostki

likier Limoncello 100 ml

truskawki 250 g

olej rzepakowy

listki mięty 5

kora cynamonu 1

Do smaku

cukier z prawdziwą wanilią 1 opakowanie

sól morską