

Naleśniki Gundela z sosem czekoladowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6

kuchnia węgierska



Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 szkl.
- jajka - 3 szt.
- mleko - 1 szkl.
- mielone orzechy włoskie - 20 dag
- rodzynki - 5 dag
- cukier puder - 10 dag
- tabliczka gorzkiej czekolady -
- śmietanka - 1/2 szkl.
- masło - 10 dag
- skórka z pomarańczy -
- sól cukier -
- zapach rumowy -

Etapy przyrządzania:

1.



Wymieszać mąkę, 2 jajka, żółtko, 3/4 szklanki mleka, szczyptę soli, łyżeczkę cukru oraz pół szklanki wody. Zmiksować składniki, aby powstało ciasto naleśnikowe

2.



Usmażyć 12 cienkich naleśników

3.

Wymieszać 5 dag masła, orzechy włoskie, rodzynki, cukier puder, zapach rumowy,

skórkę z pomarańczy oraz łyżkę mleka.

4. Farszem posmarować naleśniki i zawinąć w rulonik.

5.  Śmietankę podgrzać i stopić w niej czekoladę, dodać łyżkę mleka

6. Przed podaniem naleśniki podgrzać na maśle i polać gorącym sosem czekoladowym.

