

Ciasto zwykłe

Składniki

- 2 jajka
- 20dkg mąki
- 1/4 l wody
- 1/4 l mleka
- szczypta soli
- 2 łyżki oliwy

Wykonanie

- Do miski wybić jajka, wlać wodę i mleko , sól , zmiksować.
 - Dodawać porcjami mąkę cały czas miksować
 - Dodać oliwę , wymieszać .
 - Łyżką wazową nabierać ciasto , nalewać na gorącą patelnię , rozprowadzić na całą powierzchnie .
- Nadmiar ciasta można odlać.
- Gdy naleśnik zetnie się , odwrócić go na drugą stronę i smażyć ok ½ minuty.

Ciasto naleśnikowe z pianą

Składniki

- 2 jajka
- 1 szklanka czubata mąki
- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki oliwy
- szczypta soli

Wykonanie

- Oddzielić białko od żółtek
- Do miski włożyć : żółtka, mąkę, mleko, sol , oliwę, wymieszać lub zmixować.
- Z białek ubić sztywną pianę. Dodać do ciasta, delikatnie łyżką wymieszać.
- Na rozgrzaną patelnię wlewać łyżką wazową ciasto , rozprowadzić cienką warstwą.
- Gdy powierzchnia naleśnika będzie sucha , przewrócić go na drugą stronę, dosmażyć.

Ciasto z mąki gryczanej

Składniki

- 1 szklanka mąki gryczanej
- 3 jajka
- 1 szklanka piwa
- 1 szklanka wody

- ¼ szklanki oliwy
- szczypta soli

Wykonanie

- W misce wymieszać jajka z piwem, wodą i oliwą .
- Wsypać sol i mąkę , zmiksować na jednolitą masę .
- Na rozgrzaną patelnię , łyżką wazową wylewać ciasto , rozprowadzić cienką warstwą.
- Gdy naleśnik z góry będzie suchy , przekręcić na drugą stronę i dosmażyć.

Tortilla

Składniki na placki 16 szt

- 1/2 kg mąki
- 1/4 kostki margaryny
- 600ml wody
- 1 płaska łyżeczka soli

Wykonanie

- Wodę z margaryna i solą zagotować . Zdjąć z ognia i wsypać większą część mąki , dobrze wymieszać łyżką drewnianą aż ciasto będzie odchodzić od ścian garnka.
- Wyłożyć na stolnicę , wsypać resztę mąki ,wyrobić.
- Podzielić na małe krążki , rozwałkować, smażyć na patelni bez tłuszczu. Po 1-2 minuty z każdej strony . Składniki na placki 16 szt

Farsze do naleśników

Farsz z papryką i kurczakiem zapiekane



Składniki

farsz

- 1 duża cebula
- 1 duża papryka
- 10 pieczarek
- 1 filet z kurczaka
- 1 pomidor lub koncentrat
- sól, pieprz
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1 jajko
- 10 dkg sera żółtego (może być inny rozpuszczalny)
- oliwa do smażenia

Wykonanie

- Mąkę , żółtka, kefir, wodę , sól i szczyptę cukru , zmiksować na jednolita masę.
- Z białek ubić sztywną pianę dodać do ciasta naleśnikowego, zamieszać łyżką.
- Na rozgrzaną patelnię wlewać łyżką wazową porcje ciasta , rozprowadzić równą warstwą , smażyć naleśniki z obydwu stron. (nie musi być rumiany)
- Umyte , osuszone warzywa i filet , pokroić w paski. Podsmażyć na rozgrzanej patelni , odrobinę posolić . Przykryć pokrywką . Dusić ok 3-4 minut . Od czasu do czasu mieszać . Dodać pokrojone pomidory lub koncentrat. Zamieszać dusić 1 minutę.
- Doprawić solą i pieprzem dodać bazylię , zamieszać aby składniki przemieszały się.
- Nałożyć porcje farszu na naleśnik, zwinąć w rulon . Ułożyć w wysmarowanym naczyniu żaroodpornym. Tak do wyczerpania składników.
- Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach . Wbić jajko , doprawić pieprzem dobrze wymieszać. Polać naleśniki . Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 225 stopni na ok 15 minut (ser musi się rozpuścić)

Przekąska jest równie dobra na ciepło jak i na zimno.

Naleśniki z parówką

Składniki

- 1 ½ szklanki mąki
- 50 g otrąb pszennych
- 2 jajka
- 2 szklanki piwa lub wody gazowanej
- 4 łyżki oliwy
- ½ łyżeczki soli
- 20 dkg sera żółtego
- 10-12 parówek
- keczup
- 1 łyżka masła

Wykonanie

- Do mąki dodać otręby, piwo, jajka, oliwę i sól. Zmiksować. Odstawić ciasto na ok 30 minut.
- Na rozgrzaną patelnię wlewać ciasto, rozprowadzić równo cienką warstwą. Gdy wierzch naleśnika zetnie się przerzucić na drugą stronę.
- Zetrzeć ser żółty na tarce.
- Naleśnik posmarować keczupem, posypać serem, na wierzch położyć parówkę, zwinąć w rulon.
- Żaroodporne naczynie posmarować masłem, ułożyć naleśniki. Zapiekać przez 15 minut w temperaturze 220 stopni.

Podawać same, z sosem pomidorowym lub keczupem

Farsz z wędzonego dorsza

Składniki

farsz

- 30 dkg wędzonego dorsza
- 2 cebule
- 2 ogórki konserwowe
- 1 łyżka oliwy
- pieprz do smaku

Wykonanie

- Usmażyć ciasto według przepisu podstawowego .
- Rybę obrać ze skóry i ości . Drobną posiekać.
- Cebulę drobną pokroić i podsmażyć. Dodać do ryby.
- Ogórki drobną posiekać , połączyć zresztą masy , dodać pieprz do smaku . Dokładnie wymieszać .
- Na naleśnik położyć porcję farszu , równo rozprowadzić. Zwinąć w trójkąt .

Podawać z sosem tzatziki , majonezowym.

Farsz pieczarkowy

Składniki

- 10 dużych pieczarek
- 1 duża cebula
- 1 marynowany ogórek
- sól , pieprz do smaku
- oliwa do smażenia

Wykonanie

- Ciasto usmażyć według przepisu podstawowego.
- Pieczarki umyć pokroić drobno
- Cebule pokroić w kostkę
- Na rozgrzanej patelni podsmażyć pieczarki i cebulę . Odsączyć z nadmiaru tłuszczu , przełożyć do wyższego naczynia . Zmiksować .
- Dodać pokrojony w drobna kosteczkę ogórek , sól , pieprz , dokładnie wymieszać .
Jeśli masa jest rzadka dodać trochę bułki tartej. Wymieszać .
Masa powinna być pikantna.
- Nakładać na naleśnik , rozprowadzić cienką warstwą , złożyć w trójkąt

Podawać z sosem kaparowym , chrzanowym , tatarskim.

Farsz warzywny

Składniki

- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- ¼ małego selera
- 1 duża cebula
- 4- 5 pieczarek
- 1 jajko
- oliwa do duszenia
- ½ pęczek koperku
- 2 łyżki z tartego sera żółtego , ostrego

Wykonanie

- Marchew i pietruszkę, seler, ugotować.
- Pieczarki i cebule pokroić w drobną kostkę . Poddusić na rozgrzanej patelni.
- Ugotowane warzywa zmielić , dodać do pieczarek , dusić aż farsz zgęstnieje
(nie przykrywać)
- Wbić jajko , zamieszać , dodać posiekany koperek i ser , wymieszać.
- Dodać sól i pieprz , wymieszać .

Jeśli farsz jest rzadki dodać trochę bułki tartej.

Naleśniki z tym farszem dobrze smakują z sosem chrzanowym na bazie majonezu.

Farsz z jajkami

Składniki

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 1 cebula
- 1 czerstwa kajzerka
- 2 łyżki śmietany lub majonezu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu

Wykonanie

- Ciasto naleśnikowe wykonać według przepisu głównego
- Cebulę pokroić i podsmażyć , kajzerkę namoczyć , jajka obrać ze skorupki.
- Jajka, wyciśniętą kajzerkę ,cebulę przepuścić przez maszynkę .
- Do masy dodać śmietanę , sól , pieprz. Dokładnie wymieszać . Jeśli potrzeba nadzienie doprawić według własnego smaku.
- Na naleśnik rozsmarować cienką warstwę nadzienia , zwinąć tak jak krokiety
- Kłaść na rozgrzaną patelnię i obsmażyć z dwóch stron.

Pikantny tort naleśnikowy

Składniki

½ kg łopatki wieprzowej (może być mielone)
2 puszki kukurydzy
1 duża cebula
1 łyżka czubata koncentratu pomidorowego
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka pieprzu
1 łyżeczka papryki mielonej słodkiej
½ łyżeczki papryki ostrej
20 dkg sera żółtego ostrego
1 łyżeczka sosu sojowego ciemnego

Wykonanie

- Naleśniki usmażyć według przepisu podstawowego.
 - Mięso umyć, pokroić i zmielić.
 - Cebule pokroić w drobna kostkę , podsmażyć na rozgrzanej patelni. Gdy cebula będzie miękka dodać koncentrat pomidorowy , smażyć ok 30 sekund
 - Dodać mięso , smażyć aż będzie miękkie ok 10 minut (można dodać ½ szklanki bulionu lub wody , dusić do odparowania płynu) Przełożyć do miski.
 - Na tarce o grubych oczkach zetrzeć ser . Dużą łyżkę odstawić , resztę dodać do masy mięsnej dokładnie wymieszać
 - Dodać sól, pieprz, paprykę, sos sojowy wymieszać
 - Na naleśnik rozsmarować warstwę mięsa , posypać kukurydzą , przykryć naleśnikiem , rozsmarować następną warstwę mięsa posypać kukurydzą , przykryć naleśnikiem.
- Powtarzać do wyczerpania masy mięsnej
- Ostatnią warstwą musi być naleśnik . Posypać serem i wstawić do rozgrzanego piekarnika do 200 stopni na 5 minut

Do tortu dobrze pasuje sos chili , pomidorowy, czosnkowy