

TEMAT: Naleśniki każdy lubi.

Naleśnik – proste danie mączne smażone na patelni.



Nie wiadomo dokładnie, gdzie po raz pierwszy zaczęto przyrządzać naleśniki; prawdopodobnie miało to miejsce już w starożytności. Podaje się je i w Chinach, i w Europie. Włosi twierdzą, że wynaleziono je we Florencji, skąd w XVI wieku Katarzyna Medycejska przywiozła je do Francji, gdy wyszła za mąż za francuskiego króla.

Pochodzenie „naleśnik” zwykle objaśniane jest za pomocą dwóch hipotez: 1) źródłem słowa jest wyrażenie przyimkowe – *na lěšě (tzn. ‘na kracie’; lasa – plecionka z prętów, drewniana krata; rodzaj rusztu do suszenia owoców’) – i stąd forma prasłowiańska miałaby postać *nalěšnikъ; 2) źródłem słowa jest wyrażenie przyimkowe - *na listě (tzn. ‘na liściu’, czyli byłoby to ciasto pieczone na dużym liściu kapusty; por. czeskie nálesník – tzn. ‘chleb pieczony na liściu’; ros. dial. nalistnik – ‘placek upieczony na liściach kapusty, ciemierzycy lub na blasze’) – i stąd forma prasłowiańska *nalistъnikъ.

Niewykluczone, że pierwotnie były obecne oba te wyrazy i nazywały one dwa różne rodzaje wypieku: jeden pieczony na ruszcie, drugi na liściu.

Podane naleśniki można posypać cukrem, cukrem pudrem lub polać sosem, choć najczęściej podaje się je z nadzieniem, np. z powidłami, pokrojonymi owocami, dżemem, twarogiem lub czasami z parówką i żółtym serem. Naleśniki można również podawać z farszem mięsnym, warzywnym lub grzybowym oraz z wieloma innymi dodatkami, wtedy jednak po zwinięciu i obsmażeniu nazywa się je krokietami.

Do sporządzenia naleśników potrzebujemy:

Składniki:

- 1 pełna szklanka i 2 łyżki mąki pszennej
- 3 średnie jajka
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody - zwykła lub gazowana
- 4 łyżki oleju roślinnego
- szczypta soli



Składniki miksujemy ze sobą .



Miksuj ciasto przez kilka minut na gładką masę, by pozbyć się ewentualnych grudek. Ciasto możesz odstawić na 30 minut, by odpoczęło. Nie jest to jednak konieczne, chociaż polecam zostawić ciasto, by uzyskało idealną konsystencję.



Szykujemy patelnię lekko wysmarowaną olejem, obok kładziemy talerz, by łatwo nam było wykladać usmażone naleśniki.



Dobrze nagrzej płaską patelnię - najlepiej specjalnie przystosowaną do smażenia naleśników.

Nie ustawiaj od razu najwyższej mocy palnika. Ustaw średnią moc i poczekaj aż ciepło rozprowadzi się równo po całej powierzchni użytkowej patelni.

Zamieszaj ciasto i małą chochlą odmierz porcję na naleśnika. Wylej na patelnię tylko tyle ciasta, by masa przykryła powierzchnię patelni. Przy każdym nalewaniu porcji na naleśnika podnoszę patelnię nad palnik. Od razu poruszam patelnię tak, by ciasto rozeszło się po całej powierzchni. Naleśniki powinny być cienkie.



Po około 40-50 sekundach przewracaj placek na drugą stronę. Druga strona potrzebuje zazwyczaj o połowę mniej czasu. Tutaj może Ci się przydać płaska łyżeczka do przewracania naleśników.

W ten sposób usmaż wszystkie naleśniki.



Warto pamiętać:

- Twój pierwszy naleśnik nie wylądować w koszu, jeśli cierpliwie poczekasz aż patelnia dobrze się nagrzej.
- Po dodaniu oleju do ciasta, nie ma potrzeby za każdym razem natłuszczać patelni.
- Naleśniki nie będą przywierały.
- Już wylewając ciasto na patelnię zaczynaj rozprowadzać je po całej powierzchni.
- Warto wówczas podnieść na chwilę patelnię.
- By uniknąć wysuszenia usmażonych już naleśników przykryj je bawełnianą ściereczką.
- Jeśli wylejesz odrobinę więcej ciasta na patelnię, to naleśniki możesz również wykorzystać do zrobienia krokietów.
- Jeśli chcesz, by naleśniki były rumiane i lekko chrupiące już podczas smażenia samych placków, przed każdym plackiem rozprowadź na patelni odrobinę masła. Takie naleśniki będą odrobinę grubsze, więc zapewne wyjdzie ich około 10-14 sztuk.

SMACZNEGO!!!