



CREPES SUZETTE



90 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 150 g mąki
- 1 jajo
- 2 żółtka
- 450 ml mleka 3,2% lub mleka roślinnego
- 1 ½ łyżki masła, roztopionego
- szczypta soli
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- masło do smażenia

SOS:

- 200 g cukru
- 70 g masła
- 300 ml soku pomarańczowego
- skórka z 2 pomarańczy
- 6 łyżek Cointreau
- 4 łyżki brandy

DO PODANIA:

- 300 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka cukru pudru

PRZYGOTOWANIE



1. Zaczynamy od sosu. Do rondla wsypujemy cukier i wlewamy 3 łyżki wody. Na mocnym ogniu rozpuszczamy cukier, balansując rondlem – nie używając do tego łyżki. Gdy cukier nabierze jasnego bursztynowego odcienia, dodajemy masło, a po chwili sok pomarańczowy i skórkę. Uwaga – może pryskać! Mieszając, co jakiś czas, redukujemy ilość płynu o połowę, wlewamy alkohole i gotujemy jeszcze kilka minut. Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem do uzyskania puszystej, delikatnej konsystencji.
2. Wszystkie składniki na naleśniki miksujemy blenderem. Odstawiamy na 20 minut i po upływie tego czasu w razie konieczności dodajemy więcej mąki lub mleka, aby uzyskać pożądaną konsystencję. Na patelni do naleśników rozgrzewamy łyżeczkę masła i wylewamy porcję ciasta naleśnikowego, rozprowadzając równomiernie. Naleśniki smażymy na średnim ogniu, dobrze nagrzewając patelnię, ale uważając, by nie spalić masła! Z podanej porcji powinniśmy otrzymać 8-9 naleśników.
3. Ciepłe naleśniki polewamy gorącym sosem i podajemy z kopiałą łyżką śmietany.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL