

Witam moją grupę z pracowni gastronomicznej!

Dzisiaj proponuję Wam coś na słodko: naleśniki z serem i sosem waniliowym. Podany sposób wykonania zaczerpnięty jest z zadania egzaminacyjnego potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z 2011 r.

Normatyw surowcowy na 3 porcje		Sposób wykonania
<b>Naleśniki z serem</b>		
<b>Ciasto:</b>		Przeprowadzić obróbkę wstępną surowców. Zmilić ser biały. Wymieszać składniki nadzienia i przyprawić do smaku. Sporządzić ciasto naleśnikowe i usmażyć naleśniki. Uformować naleśniki z nadzieniem w „chusteczkę” i wyporcjować (1 porcja: 180 – 250g tj. 2-3 szt.). Naleśniki odgrzać przed podaniem (na patelni lub w kuchence mikrofalowej lub piekarniku).
mąka pszenna	120 g	
woda	120 ml	
jajo	1 szt.	
mleko	120 ml	
sól	do smaku	
śłonina	do smażenia	
<b>Nadzienie:</b>		
ser biały	300 g	
żółtko	1 szt.	
cukier kryształ	50 g (ok. 3 łyżki)	
cukier wanilinowy	do smaku	
rodzynki	30 g	
cukier puder	30 g (ok. 3 łyżki)	
<b>Obsmażanie: (przy odgrzewaniu na patelni)</b>		
olej uniwersalny	100 ml	
<b>Sos waniliowy</b>		
mleko	150 ml	Wymieszać na jednolitą masę 1/3 mleka z mąką ziemniaczaną i żółtkiem. Pozostałą ilość 2/3 mleka zagotować z cukrem i miąższem laski waniliowej. Wymieszać z zawiesiną i zagotować. Sporządzony sos podać na gorąco do wyporcjowanych naleśników (można połączyć wyporcjowane naleśniki).
żółtko	1 szt.	
cukier kryształ	15 g ( 1 łyżka)	
wanilia	1/3 szt.	
mąka ziemniaczana	5 g	

**Uwaga:** potrawy należy podawać gorące.

Zdjęcie jednej porcji naleśników prześlijcie na [niemiecki.zsozir@gmail.com](mailto:niemiecki.zsozir@gmail.com)