

Paróweczki " Tusi Bananusi"



Składniki

Opis wykonania

Sos tatarski:

3-4 ogórki konserwowe
1 średnia cebula
mały słoiczek pieczarek
marynowanych
mały słoik majonezu
sól, pieprz do smaku

Sałátka:

sałata lodowa lub
maślana
1 średni pomidor
1 średnia cebula
1 pęczek zielonej cebulki
3-4 łyżki oliwy z oliwek
sól, pieprz do smaku
sok z 1/2 cytryny

Naleśniki:

ok.1 szklanki mleka
ok.1 szklanki mąki
1/2 szklanki wody
mineralnej gazowanej
1 jajko
szczypta soli
50ml.oleju rzepakowego
olej do smażenia
10 cienkich parówek
dobrej jakości
mąka pszenna do
panierki

Z sałatką i sosem tatarskim.Moje ulubione.Polecam.

Składniki sosu tatarskiego drobniutko siekamy dodajemy majonez, doprawiamy do smaku i mieszamy w misce.Składniki ciasta naleśnikowego energicznie mieszamy trzepaczką na gładką masę o konsystencji śmietany 18 %.Smażymy cienkie naleśniki.Usmażone układamy na blat stołu .Na każdy kładziemy liść sałaty oraz parówkę,Zwijamy w rulonik.Obtaczamy w mące i smażymy na oliwie ze wszystkich stron na rumiano.Liście sałaty rwiemy na małe kawałki,skrapiamy sokiem z cytryny i oliwą .Cebulę siekamy w drobną kosteczkę,pomidorki w cienkie ząbki.Układamy sałatkę na talerz Na niej kładziemy naleśniki ,polewamy sosem tatarskim,posypujemy posiekaną zieloną cebulką.SMACZNEGO.