

Ciasto naleśnikowe:

100 g maki
szczypta soli
1 jajo
275 ml mleka
15 g rozpuszczonego masła
olej do smażenia

Nadzienie i sos:

75 g masła
1/2 drobno posiekanej cebuli
50 g drobno posiekanej łodygi selera
50 g maki
425 ml mleka
400 g odcedzonego tuńczyka z puszki
200 g odcedzonej kukurydzy z puszki
150 ml kwaśnej śmietany
2 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
1 łyżeczka maki kukurydzianej

1. Przygotuj naleśniki.

Przełóż je pergaminem i trzymaj je w cieple, umieszczając talerz z naleśnikami na wierzchu garnka z gotującą się wadą. Podgrzewaj garnek na małym ogniu. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C.

2. Przygotuj nadzienie.

W rondelku, na małym ogniu, rozgrzej 50 g masła. Dodaj cebulę i łodygę selera. Gotuj, czasem mieszając, przez około 10 minut lub do momentu, aż cebula się zeszkli, ale nie pozwól, by się podsmażyła.

3.

Dodaj mąkę i kontynuuj gotowanie, cały czas mieszając, przez około 2-3 minuty. Zwiększ gaz na średni i nie przerywając mieszania, powoli wlewaj 350 ml mleka, aż do momentu, gdy sos się zagotuje i zgęstnieje. Zmniejsz gaz i gotuj na małym ogniu od czasu do czasu mieszając, przez 3-4 minuty. Następnie dodaj tuńczyka, kukurydzę i 2 łyżki kwaśnej śmietany. Dobrze wymieszaj i dodaj 1 łyżkę stołową posiekanej natki pietruszki.

4.

Rozgrzej pozostałą ilość masła. Napelnij naleśniki nadzieniem i zawiń w rulonik. Zawinięte naleśniki, złączeniem do dołu, umieść w żaroodpornym naczyniu i posmaruj po wierzchu stopionym masłem. Przykryj kawałkiem folii i trzymaj w cieple w piekarniku.

5.

Przygotuj sos. Zmieszaj mąkę kukurydzianą z resztą mleka oraz resztą kwaśnej śmietany i przelej do niewielkiego rondelka. Mieszając gotuj na małym ogniu, aż do zagęszczenia sosu, po czym wsyp pozostałą natkę pietruszki. Naleśniki polej po wierzchu sosem i natychmiast podaj.

Statt Tunfisch kann man auch Paprika oder Pilze nehmen. Diese dann aber schon vorher mit den Zwiebeln und dem Staudensellerie etwas andünsten.

Eierpfannkuchen (für 4 Personen)

Mehl
Prise Salz
Ei
Milch
ausgelassene Butter
Öl zum braten

Füllung und Soße

Butter
fein geackte Zwiebel
fein gehackte Staudensellerie
Mehl
Milch
abgetr. Tunfisch aus d. Dose
abgetr. Mais aus d. Dose
saure Sahne
Esslöffel feingehackte Petersilie
Teelöffel Maismehl

Pfannkuchen vorbereiten (*freie Übersetzung*)

Lege die Pfannkuchen in Folie und halte sie über auf kleiner Flamme kochenden Topf mit Wasser auf einem Teller warm.
Backofen auf 170 °C vorheizen.

Füllung zubereiten.

In einer Kasserolle 50 g Butter auslassen und die Zwiebel und Staudensellerie darin ca. 10 Minuten dünsten, bis sie glasig werden. Sie dürfen nicht braun oder angebraten werden.

Mehl hinzufügen, die ganze Zeit rühren und 2-3 Minuten kochen lassen. Die Flamme etw. höher drehen und langsam Milch hinzugeißen und unter Rühren aufkochen, bis alles dickflüssig wird. Die Flamme wieder kleiner drehen, nochmals alles unter Rühren 3-4 Minuten aufkochen. Dann den Tunfisch, Mais, und 2 Esslöffel saure Sahne unterrühren. Gut mischen und 1 Löffel klein gehackte Petersilie unterrühren.

Die restliche Butter erwärmen. Die Füllung auf die Pfannkuchen legen, zu einer Rolle aufrollen. Die Enden zusammendrücken, in eine feuerfeste Form legen, die mit der Butter eingefettet wurde. Dann mit Folie abdecken, in den Backofen stellen und warm halten.

Soße vorbereiten: Maismehl mit dem Rest der Milch und dem Rest der sauren Sahne mischen und in der Kasserolle aufkochen bis alles dickflüssig wird. Etwas feingehackte Petersilie hinzugeben, die Soße über die Pfannkuchen gießen und sofort servieren.

Ich habe das Gericht als Vorspeise gemacht (für 12 Leute).

Änderungen dafür:

- für den Teig doppelte Menge nehmen – die Menge für die Füllung aber nicht viel verändern. (Etwas mehr)
- kleine, dünne Pfannkuchen abbacken. Ergab ca. 30 Stück

Dadurch, dass die Teigrollen kleiner sind, passt auch nicht so viel Füllung hinein. Daher für die Füllung nicht wie beim Teig die doppelte Menge nehmen. Ich hatte alles x 2 genommen, hatte aber dann doch die Hälfte der Füllung über.

Mein Kegelclub war ganz begeistert von dem Rezept. Ich habe 50 % mit Tunfisch und 50 % mit Paprika gemacht.

Ich wünsche guten Appetit.

Smacznego!

Heidi