



NALYSNYKY – SÖTA UKRAINSKA CREPES

INGREDIENSER TILL CREPES:

- 2 ägg
- 500 ml mjölk
- 2 msk vegetabilisk olja
- 1 msk socker
- 200 g mjöl
- 1 tsk bakpulver
- En nypa salt

INGREDIENSER TILL FYLLNINGEN:

- 30 g valnötter
- 500 g keso
- 2 msk honung

INGREDIENSER TILL BÄRSÅSEN:

- 300 fryst bärblandning
- 3 msk apelsinjuice

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Till crepes: Vispa ägg, socker och salt i en stor skål tills blandningen blir lätt och fluffig. Tillsätt vegetabilisk olja och mjölk och vispa kraftigt.
2. När blandningen är jämn, tillsätt bakpulver och tillsätt sedan mjölet gradvis. Sila det för att undvika klumpar. Vispa tills blandningen är jämn och rinnig.
3. Nu är smeten är färdig, varm upp stekpannan på medelvärme och tillsätt lite vegetabilisk olja. Häll lite av smeten i den varma stekpannan och vicka på pannan så att hela ytan täcks av ett tunt, jämnt lager.
4. Tillaga på medelvärme i ungefär en minut eller tills crepen blir gyllenbrun. Vänd på den med en stekspade och stek i ytterligare en halv minut. Fortsätt med detta tills du har använt all smeten. Ställ crepen åt sidan.
5. Till fyllningen: Lägg valnötter i blendern och mixa tills de är grovhackade. Tillsätt keso och honung och fortsätt att mixa tills alla ingredienserna är väl blandade. Ställ åt sidan.
6. Till bäråsåsen: Värm upp kastrullen på medelvärme och tillsätt bär och juice. När bären börjar sjuda, sänk till låg värme och låt sjuda i ungefär fem minuter eller tills bären har fått en såsliknande konsistens. Ställ åt sidan.
7. Hämta crepes och fyllning. Gör en kuvertform genom att sprida ut ett jämnt lager kesofyllning över den övre fjärdedelen av crepen och sedan vika höger och vänster sida av crepen mot mitten. Rulla ihop crepen från den övre fjärdedelen med fyllningen.
8. Häll slutligen över den varma bäråsåsen och servera med torkade aprikoser eller russin. Njut!