



WIELKOPOLSKIE NALEŚNIKI PIWNE Z NADZIENIEM JARMUŻOWO- ZIEMNIACZANYM (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 20 min. ⌚ 1 godz. 30 min. 🍴 Średni 🍴 4 porcje 🍴 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 2808.3 kJ/ 670.8 kcal, Białko 21.8 g, Węglowodany 54.2 g, Tłuszcz 40 g, Cholesterol 0 mg, Błonnik 5.2 g

SKŁADNIKI

Ciasto piwne

- 2 jajka
- 300 g piwa (patrz wskazówka)
- 170-180 g mąki pszennej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka brandy lub 1 łyżka koniaku
- ¼-½ łyżeczki tymianku, suszonego
- ¼ łyżeczki majeranku, suszonego
- ¼ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego
- 1 szczypta soli

Nadzienie jarmużowo-ziemniaczane

- 300 g jarmużu, tylko liście, pokrojonego na kawałki, bez twardych części
- 500 g wody
- 200 g ziemniaków, pokrojonych w 1-1,5 cm kostkę
- 120 g cebuli, przekrojonej na pół
- 20 g oleju, plus dodatkowa ilość do smażenia naleśników
- 150-200 g kielbasy wieprzowej, wędzonej, pokrojonej w 1-1,5 cm kostkę
- 1 łyżeczka koncentratu bulionu mięsnego, wykonanego w TM
- 200 g śmietany, 18% tłuszczu
- 1 szczypta gałki muszkatołowej, mielonej
- 1 szczypta ziela angielskiego, mielonego
- ¼ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego

PRZYGOTOWANIE

Ciasto piwne

1. Do naczynia miksującego wbić jajka, dodać piwo, mąkę, oliwę, brandy, tymianek, majeranek, pieprz i sól, wymieszać **20 s/obr. 4**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić do wyrośnięcia na 1 godz. W tym czasie umyć naczynie miksujące i przygotować nadzienie.

Nadzienie jarmużowo-ziemniaczane

2. Do naczynia miksującego włożyć 150 g jarmużu, rozdrobnić **20 s/obr. 5**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
3. Do naczynia miksującego włożyć pozostałe 150 g jarmużu, rozdrobnić **20 s/obr. 5**. Przełożyć do naczynia z rozdrobnionym jarmużem, odstawić.
4. Do naczynia miksującego wlać wodę, włożyć koszyczek, odważyć do niego ziemniaki, gotować na parze **10-15 min/Varoma/obr. 1**. Ostrożnie wyjąć koszyczek przy pomocy kopystki, odstawić. Opróżnić naczynie miksujące.
5. Do naczynia miksującego włożyć cebulę, dodać olej, rozdrobnić **5 s/obr. 5**, następnie dusić **2 min/120°C/obr. 1 (TM31: 2 min/Varoma/obr.1)**.
6. Dodać rozdrobniony jarmuż, ugotowane na parze ziemniaki, kielbasę, koncentrat bulionu mięsnego, śmietanę, gałkę muszkatołową, ziele angielskie, sól i pieprz, gotować **10 min/95°C/obr. 1 (TM31: 10 min/90°C/obr. 1)**. W tym czasie na nieprzywierającej patelni rozgrzać olej. Porcję ciasta piwnego wlać chochelką na patelnię i obracać nią tak, aby ciasto całkowicie pokryło dno. Smażyć na średniej mocy palnika ok. 1 min. Gdy ciasto się zetnie, delikatnie obrócić naleśnik na drugą stronę i smażyć kolejne 30 s. W ten sam sposób usmażyć pozostałe naleśniki, następnie przełożyć je nadzieniem jarmużowo-ziemniaczanym.
7. Wielkopolskie naleśniki piwne z nadzieniem jarmużowo-ziemniaczanym podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

PRZYDATNE PRZYBORY**KUCHENNE**

patelnia

CZĘŚCI URZĄDZENIA**THERMOMIX®**

miarka, koszyczek, kopystka

WSKAZÓWKA

- Aby uniknąć wyraźnie wyczuwalnego piwnego smaku w cieście, należy użyć delikatnego piwa o niskiej goryczce, np. piwa typu lager lub ale.