



MAKEA NALESNIKI – UKRAINALAISET OHUKAISET

OHUKAISTEN AINESOSAT

- 2 kananmunaa
- 5 dl maitoa
- 2 rkl kasvisöljyä
- 1 rkl sokeria
- 200 g jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- ripaus suolaa

TÄYTTEEN AINESOSAT

- 30 g saksanpähkinöitä
- 500 g raejuustoa
- 2 kukkuraista teelusikallista hunajaa

MARJAKASTIKKEEN AINESOSAT

- 300 g sekalaisia pakastemarjoja
- 3 rkl appelsiinimehua

VALMISTAMINEN

1. Valmista ohukaiset vatkaamalla munia, sokeria ja suolaa suuressa kulhossa, kunnes seoksesta tulee kevyt ja kuohkea. Lisää kasvisöljy ja maito ja vatkaa hyvin.
2. Kun nestemäinen seos on hyvin tasainen, lisää leivinjauhe ja lisää jauho vähitellen siivilän kanssa kokkareiden välttämiseksi. Vatkaa kunnolla, kunnes koostumus on tasaisen juokseva.
3. Nyt kun taikina on valmis, lämmitä pannu keskilämmöllä ja voitele se kasvisöljyllä. Kaada pieni määrä taikinaa kuumaan pannuun ja pyöritä niin, että pannun pinnalla on ohut tasainen kerros.
4. Paista ohukaista keskilämmöllä noin minuutti tai kunnes se muuttuu kullanuskeaksi. Käännä se ympäri lastalla ja paista vielä puoli minuuttia. Jatka tätä, kunnes taikina loppuu. Laita ohukaiset sivuun.
5. Valmista täyte laittamalla saksanpähkinät sekoittimeen ja sekoita karkeaksi. Lisää raejuusto ja hunaja ja jatka sekoittamista, kunnes kaikki ainesosat ovat kunnolla sekoittuneet. Laita sivuun.
6. Valmista marjakastike kuumentamalla kasari keskilämmöllä ja laita marjat ja mehu kasariin. Kun marjat alkavat hautua, laske lämpö alhaiseksi ja anna hautua viisi minuuttia tai kunnes marjojen koostumus on mehukas. Laita sivuun.
7. Tuo ohukaiset ja täyte takaisin. Valmista nalesniki kirjekuoren muotoon levittämällä tasainen kerros raejuustotäytettä ohukaisen yläneljännekselle ja taittamalla sitten ohukaisen oikea ja vasen puoli kohti keskusta. Ota ohukaisen yläneljännes täytteen ja rullaa.
8. Kaada lopuksi lämmintä marjakastiketta nalesnikien päällä ja tarjoile kuivattujen aprikoosien tai rusinoiden kanssa. Nauti!