

Meksykańskie naleśniki zapiekane z serem



PATRYCJA33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto nslesnikowe

mąka pszenna	2 szklanki
mąka pełnoziarnista	2 szklanki
woda	3 i 1/4 szklanki
olej	1/4 szklanki
sól	szczypta

Ponadto

mięso mielone wołowe	350 g
ser żółty	250 g
cebula czerwona	1 szt
kukurydza	poł puszki
pomidory w puszcze	1 opakowanie
papryka czerwona	1 szt
czosnek	3 zębki
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	poł łyżeczki
majeranek	poł łyżeczki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
sól i pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe wkładamy do miski i miksujemy aż ciasto będzie gładkie (bez grudek). Ciasto powinno mieć konsystencję rzadkiej śmietany. Następnie smażymy na rozgrzanej patelni bez dodatku tłuszczu z obu stron na rumiany kolor. Z podanych składników zrobiłam 9 naleśników.

Cebule obieramy, siekamy drobno i podsmażamy na oleju. Dodajemy mięso, chwilę podsmażamy, a następnie dodajemy pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę, pomidory z puszki i dusimy pod przykryciem do miękkości. Farsz co jakiś czas należy podlewać odrobiną wody, aby nie był za suchy. Następnie dodajemy kukurydze, czerwoną fasolkę, koncentrat i przyprawy do smaku. Czosnek obieramy i wyciskamy przez praskę do farszu. Gotowy farsz nakładamy na naleśniki i zwijamy w rulon lub w kieszonkę. Naleśniki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posypujemy startym serem żółtym i zapiekamy 15 min w 180 stopniach. Smacznego!