

Naleśniki na bogato



ADA-GABA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki

mleko	1,5 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
jajko	1 szt
sól do smaku	

farsz

mięso mielone	500 g
cebula	1 szt
pieczarki	6 szt
kukurydza w puszcze	1 szt
fasola czerwona z puszki	1 szt
ser żółty	150 g
oliwa	
sól do smaku	
pieprz	
papryka marynowana	1 szt

sos

czosnek	1 ząbek
jogurt naturalny	120 ml
majonez	2 łyżki

koperek Prymat

sól do smaku

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki: podane składniki miksujemy na ciasto i smażymy naleśniki. Układamy na talerzu jeden na drugim i przykrywamy drugim talerzem.

Farsz: Na rozgrzanej oliwie smażymy mięso mielone, posiekana cebule i pieczarki. Doprawiamy solą, pieprzem i dusimy 15 minut. Następnie dodajemy odcedzona kukurydze, fasole i pokrojona paprykę. Wsypujemy część startego sera i dokładnie mieszamy. Nadziane farszem naleśniki składamy tak jak lubimy, posypujemy z wierzchu startym serem i wkładamy do nagrzanego piekarnika (180°) na 10 minut.

Sos: jogurt naturalny mieszamy z majonezem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem , doprawiamy koperkiem, solą i cukrem.

Przed podaniem naleśniki polewamy sosem.