

## Tort naleśnikowy z mięsem i warzywami



**JUSTI2401**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto naleśnikowe

jaja	2 sztuki
mleko 3,2%	1 szklanka
mąka pszenna	2 szklanki
woda	1/2 szklanki
olej rzepakowy	1 łyżka
sól	szczypta

#### Farsz

mięso mielone	30 dag
marchew	2 sztuki
pietruszka	1 duża
seler	1 mały
por	1 biała część
cebula biała	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	3 łyżeczki
czosnek granulowany	2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka
papryka ostra mielona	1/2 łyżeczki
woda	1/2 szklanki
sól i pieprz	

**olej do smażenia**

**Dodatkowo**

**oregano**

**oliwki zielone**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki na ciasto naleśnikowe miksujemy w głębokiej misce. Jeżeli ciasto jest zbyt rzadkie dodajemy jeszcze odrobinę mąki. Ciasto odstawiamy na 20 minut na "odpoczynek".
- KROK 2 W tym czasie w garnku z rozgrzanym olejem podsmażamy przez 5 minut pokrojone w kostkę cebulę białą i czerwoną oraz pokrojony w plasterki por.
- KROK 3 Dodajemy starte na dużych oczkach marchew, seler i pietruszkę. Podlewamy wodą i dusimy, aż warzywa zmiękną (około 10 minut). Gdy tak się stanie dodajemy mięso wymieszane z papryką ostrą i czosnkiem granulowanym oraz koncentrat. Dokładnie mieszamy, dusimy pod przykryciem 10 minut od czasu do czasu mieszając. Po tym czasie doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Dokładnie mieszamy, dusimy jeszcze chwilę aby smaki się przegryzły i zdejmujemy z ognia.
- KROK 4 Na patelni rozgrzewamy kilka kropel oleju rzepakowego (tylko do pierwszego smażenia). Łyżką wazową nabieramy ciasto, wylewamy na patelnię, rozprowadzamy i smażyjemy naleśniki po około 1,5 minuty z każdej strony. Z podanych proporcji wyjdzie ok 8 naleśników.
- KROK 5 Naleśnik układamy na talerzu. Rozsmarowujemy około 2 łyżki farszu. Znow naleśnik, farsz, naleśnik, farsz i tak przygotowujemy 6-7 warstw. Górę tortu przykrywamy ostatnim naleśnikiem. Posypujemy oregano. Dekorujemy oliwkami. Smacznego!