

Crespelle z mięsnym nadzieniem



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	120 g
jaja	4
roztopionego masła	40 g
mleko	250 ml
szczypta soli	
0,5kg mięsa mielonego (u mnie z łopatki)	
cebula	1
2 ząbki czosnku	
kilka pieczarek (może 300 gr)	
troche ostrej papryki do smaku	
pieprz	
sól	
pomidorów pokrojonych	1/2 puszki
dobrego koncentratu	4 łyżki
duży kubek kwasnej śmietany lub creme fraiche	
papryka czerwona	
papryka czerwona	(w płatkach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Crespelle - to są cienkie, małe naleśniki, przyrządzane z mleka, jaj i mąki. Nie zjada się ich jako takich, lecz wykorzystuje do niezliczonych słodkich i pikantnych przystawek.

Najpierw robimy ciasto na naleśniki. Mąkę przesiać razem ze szczyptą soli. Wbić jajka, dodać roztopione masło. Stopniowo dolewać mleko, stale mieszając, tak aby powstało gęste ciasto. Odstawić na 30 minut. Przed smażeniem dobrze wymieszać. Rozgrzać patelnię i smażyć naleśniki, ok. 1 minuty z każdej strony, aż będą złotobrązowe. Naleśniki powinny być małe. U mnie niestety wyszły takie jaką mam patelnię do naleśników czyli trochę duże, więc były po 1 na osobę. Do ciasta dorzuciłam trochę natki pietruszki żeby ciasto było ciekawsze

Nadzienie: Mieso wrzucamy na patelnię, smażymy, dodajemy pokrojona cebule w kostkę i czosnek drobno posiekany. Smażymy razem. Dodajemy pokrojona czerwona papryka w kostkę i papryka w płatkach suszoną. Przyprawiamy pieprzem, solą, papryka ostra i oregano. Dorzucamy pomidory z puszki i 2-3 łyżki przecieru. Na osobnej patelni smażymy pokrojone w grubszą kostkę pieczarki. Wszystko razem łączymy i chwilę smażymy.

Na naleśnik nakładamy farsz, trochę startego żółtego sera, zawijamy i ściśle układamy w naczyniu (u mnie teflonowa brytfanka wysmarowana odrobina oliwy). Reszta pozostałego nadzienia układamy na naleśniki. Sypujemy oliwki.

Śmietanę mieszamy z pozostałym koncentratem. polewamy naleśniki, posypujemy serem (najlepiej parmezanem) u mnie niestety tradycyjna polska gouda. do piekarnika na 175st. aż ser się stopi. Gotowe. Ozdobić listkami bazyli.