

Zapiekane naleśniki



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
woda gazowana	1 szkl
mleko	2 szkl
proszek do pieczenia	1 szczypta
mąka pszenna	1 szkl
Farsz:	
mięso mielone	1/2 kg
kukurydza	1/2 puszki
pieczarki	20 dag
cebula	1 szt
czosnek	1 szt
pomidory	1 puszka
sól	1 szczypta
chilli	1 szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
oregano	1/2 łyżeczki
ananas z puszki	2 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
fasola	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki ciasta zmiksować. Smażyć na oleju cienutkie naleśniki.
Cebulę, czosnek posiekać, grzyby pokroić w kostkę. Wszystko razem podsmażyć na oleju. Dodać doprawione mięso oraz pomidory wraz z zalewą, podsmażyć na małym ogniu. Dodać osączoną kukurydzę, fasolę oraz pokrojonego w kostkę ananasa. Doprawić.
- KROK 2 Troszkę farszu odłożyć do sosu. Farsz nakładać na naleśniki, zwijać jak krokiety, układać w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym.
- KROK 3 DODATKOWO: szkl. mleka, 10 dag startego żółtego sera, prażona cebulka.
- Mleko zagotować, dodać odłożony farsz, wymieszać. Sosem zalać naleśniki, posypać cebulką oraz serem. Piec ok. 15 min w temp. 180st.