# Naleśniki z farszem extra

**ARLETA / KAJA13**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mleko** | 1 litr |
| **mąka** | ok. 1 kg |
| **jajko** | 2 sztuki |
| **mięso od szynki** | 0,5 kg |
| **kapusta kiszona** | 1 kg |
| **cebula** | 2 sztuki |
| **sól, pieprz do smaku** | |
| **Bazylia suszona Prymat** | 1 łyżka |
| **tymianek** | 1 łyżka |
| **boczek** | 0,5 surowy |
| **grzyby** | 30 dkg |
| **słonina** | 20 dkg |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek i mięso od szynki gotujemy do miękkości, kapustę płuczemy i zagotowujemy z grzybami potem odcedzamy. wszystkie składniki mielimy w maszynce do mięsa. Słoninę kroimy w kosteczkę na skwarki cebulę w drobne piórka (lub w kostkę jak kto woli). W międzyczasie robimy ciasto naleśnikowe z mąki , mleka jajek i szczypty soli oraz ziół i smażymy naleśniki. Kiedy naleśniki będą już gotowe, na patelnie wkładamy słoninkę i stapiamy ja na skwarki pod koniec dodajemy cebulkę żeby się ładnie podsmażyła, do tak przygotowanej bazy dajemy zmielony farsz i razem jeszcze zasmażamy. Na każdy naleśnik nakładamy po 2 łyżki farszu i zwijamy w rulonik. Przed podaniem obsmażamy na patelni z odrobiną oleju. Naleśniki można podawać z ketchupem lub sosem \"amerykańskim\" (majonez i musztarda 1:1 z drobno posiekaną cebulką)