Naleśniki po meksykańsku z mięsem mielonym

RENIA1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
mleko	1,5 szklanki
jaja	2 szt
oliwa	2 łyżki
sól	szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
Farsz:	
mięso mielone	800 g
cebula	1,5 szt
czosnek	3 ząbki
pomidory krojone z puszki	1 puszka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
oliwa	
sól	do smaku
papryka	0,5 szt
kukurydza w puszce	1 puszka
fasola czerwona z puszki	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Cebulę poszatkować, czosnek zgnieść, podsmażyć na oliwie. Dodać mięso mielone. Dusić ok 15 min.

KROK 2 Pomidory z puszki zmiksować, dodać do mięsa. Dodać koncentrat, sól, cukier oraz PRZYPRAWY (nie zmieściły się oknie składników, wiec dodaje tu): PAPRYKA MIELONA SŁODKA, ZIOŁA PROWANSALSKIE, PIEPRZ CAYENNE, OREGANO.

Dodać pokrojoną w paski paprykę czerwoną, kukurydzę i fasolę czerwoną z puszki. Duś jeszcze ok 10 min

KROK 3 W misce umiksuj ciasto z mleka, jajek, mąki, oliwy, soli i przypraw. Piecz na patelni do naleśników. Po upieczeniu wyłóż na talerz i przykryj pokrywką, niech poleżą chwilę, staną się bardziej elastyczne.

KROK 4 Naleśniki nadziej farszem, zwiń w rulon. Możesz polać sosem od mięsa i posypać utartym żółtym serem.