

## Naleśniki z brokułami



**ADALA82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**2 szklanki maki pszennej**

**1,5 szklanki mleka**

**1 szklanka wody gazowanej**

**pół łyżeczki soli i cukru**

**Farsz:**

**5 parówek cienkich**

**2 cebule**

**połowa papryki czerwonej konserwowej**

**tłuszcz do smażenia**

**Panierka:**

**Bułka tarta klasyczna Prymat**

**brokuły** 2 szt

**jajko** 1-2 szt.

**ser żółty** 10 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto połączyć i zmiksować, następnie upiec cienkie naleśniki.

Brokuły umyć, podzielić na drobne różyczki i sparzyć na druzglaku. Zagotować wodę z łyżeczką soli i łyżeczką cukru. Na gotującą się wodę wrzucić brokuły, gotować ok 3 min. Następnie odcedzić i odstawić do ostygnięcia. Obrac cebulę, drobno posiekać, posolic, popieprzyć i zrumienić na patelni. Parówki obrać z folii, przekroić wzdłuż, a następnie na pół. Paprykę pokroić na małe kawałki, ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Gdy cebula jest już zrumieniona, przekładamy ją do pojemnika dodajemy brokuły, parówki, paprykę i ser. Mieszymy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Następnie taki farsz nakładamy na naleśniki. Zaginamy boki z lewej i z prawej strony na ok 2 cm i zwijamy od dołu do góry aby wyszedł zamknięty rulon w postaci krokietu. Tak złożone obtaczamy w jajku i bułce tartej. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Podajemy z sosem czosnkowym.