

Naleśniki meksykańskie



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	500 g
pieczarki	400 g
fasola czerwona	1 puszka
cebula biała	1
ogórki konserwowe	2
papryka czerwona	1
sól, pieprz	do smaku
sos pikantny chilli	3 łyżki
naleśniki	10 sztuk
mleko	0,5 l
woda letnia	1 szklanka
mąka	1 szklanka
jajko	1
olej do smażenia	
ryż	1 (w woreczku)
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksować składniki na naleśniki, usmażyć na patelni (powinno wyjść ok 10)

Cebulkę kroimy, smażymy lekko na patelni na rozgrzanym oleju, dodajemy mięso mielone, przyprawiamy solą, pieprzem, papryką słodką , papryką ostrą, dodajemy sos chilli, smażymy chwilę, przetrzucamy mięso do garnka, wrzucamy ryż, pokrojone pieczarki zalewamy 2 szklankami wody i dusimy do miękkości ryżu. Jak woda wyparuje, wrzucamy pokrojone w kostkę ogórki i paprykę , gotujemy jeszcze ok 5 minut, na koniec wrzucamy odcedzoną fasolę, przyprawiamy - farsz gotowy:)

Układamy naleśniki na talerzu, nakładamy wzdłuż farsz, zawijamy. Na koniec polewamy sosem, może być z farszu, ja dodaje sosu pomidorowego:) Smacznego!!!