Wegetariańskie naleśniki gryczane z warzywami i mozzarellą

LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka gryczana	1 szkl
mąka pszenna	2 szkl
jajko	2
mleko	1 szkl
olej	2-3 łyzki
sól	
pieprz	
Nadzienie:	
marchew	2
pietruszka	2
seler	kawałek
cebula	1
czosnek	3 ząbki
kapusta pekińska	100 g
sczypiorek	
natka pietruszki	
sól	
pieprz	
mozzarella	100 g
ser żółty	100 g starty
papryka czerwona	2 łyżki siekanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników powyżej przygotować ciasto naleśnikowe o konsystencji takiej jak na zwykłe naleśniki. Usmażyć.

Włoszczyznę (marchew, pietruszkę, cebule, seler i czosnek) oczyścić, umyć zalać bulionem i ugotować do miękkości.
Wywar odcedzić do naczynia (częściowo nam się przyda)
Warzywa pokroić w kosteczkę, dodać paprykę, pokrojoną w kostkę kapustę podlać wywarem i dusić ok 15 min. Pod koniec dodać koncentrat pomidorowy, doprawić do smaku i odparować.
Dodać sporo szczypiorku i natki pietruszki, wymieszać.
Na naleśniki nakładać porcje warzyw, posypać żółtym serem, położyć plaster mozzarelli i tworząc sakiewkę ustawić w naczyniu żaroodpornym obok siebie i zapiec krótko, tak by ser się rozpuścił, można posypać oregano.
Przed podaniem posypać natką i polać dowolnym sosem pomidorowym.

Można zrobić tez wersję tradycyjną zwijając naleśniki w rulony.