

Naleśniki z warzywami



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

14 dag mąki

sól

Nadzienie:

200 ml śmietany kremówki 36%

żółta i czerwona papryka

pomidory

2 szt.

olej

3 łyżki

jajko

3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondelka wsypać mąkę, wbić jajka, dodać olej, szczyptę soli i zmiksować mikserem na jednolitą konsystencję. Na gorącej patelni smażyć cienkie naleśniki. Nadzienie przygotowujemy w małym garneczku, wlewamy śmietanę dodajemy żółty ser, paski papryki żółtej i czerwonej, kawałki pomidora, posypać bazylią i dokładnie wymieszać. Na gotowe krążki naleśnikowe nakładamy nadzienie i zawijamy w rulonik. Tak przygotowane naleśniki zapiekamy w foremce, wysmarowanej tłuszczem przez około 10 minut w 180° C. Podpieczone naleśniki z warzywami podajemy oblane śmietaną.