

Naleśniki z brązowym ryżem i suszonymi pomidorami



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	6 sztuk
ryż brązowy	100 g
pesto czerwone	3 czubate łyżeczki
kapary	2 łyżeczki
natka pietruszki	kilka gałązek
ser żółty	100 g
masło	2 łyżki
suszone pomidory	0,5 słoiczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż ugotować, odcedzić i ostudzić lekko. Wrzucić do miski. Dołożyć 3 łyżeczki Pesto i wymieszać.
- KROK 2 Pomidory i kapary osączyć z oleju, pokroić, pomidory w kostkę, kapary na pół. Natkę umyć, osuszyć i posiekać. Dodać wszystko do ryżu. Wymieszać.
- KROK 3 Ser żółty zetrzeć na tarce. Na każdego naleśnika nakładać 2 czubate łyżki farszu, równomiernie rozłożyć, posypać serem, złożyć w chusteczkę.
- KROK 4 Naleśniki podpiec na suchej teflonowej patelni tak aby ser się w środku rozpuścił, na koniec dodać masło aby naleśniki były chrupiące i rumiane.
- KROK 5 Pyszne i sycące naleśniki podawać w towarzystwie surówki lub sosu np. czosnkowego.