Naleśniki z farszem mięsnym po meksykańsku - Krok po kroku



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielona wołowina	400 g
oliwa	50 ml
cebula	1 szt.
kukurydza konserwowa	50 g
kolendra posiekana	1 pęczek
ciasto naleśnikowe	
mąka pszenna	1 szklanka
mleko	1 szklanka
woda gazowana	0,5 szklanki
jajko	1 szt.
pozostałe składniki:	
Party Dip Meksykański	1 opakowanie
ketchup	3 łyżki
Albo:	
majonez	4-5 łyżek
jogurt naturalny	3 łyżki
fasola	100 g
wino czerwone	50 ml
przyprawa do potraw	do smaku
papryka czerwona	1 szt.
ser żółty	100 (tarty)

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.

KROK 2 Drobno posiekaną w kostkę cebulę podsmażyć na oliwie z oliwek. Następnie dodać mięso (ewentualnie zamiast 400 g mięsa wołowego może być 200 g wołowiny i 200 g wieprzowiny), czerwone wino, czerwoną fasolę, kukurydzę i Rosół warzywny Kucharek (przygotowany wywar z 200 ml wody). Dusić do odparowania wody.

KROK 3 W trakcie duszenia doprawić do smaku Przyprawą do potraw Kucharek, a pod koniec dodać pokrojoną w paski paprykę oraz posiekaną kolendrę.

KROK 4 Przygotować tradycyjne ciasto naleśnikowe miksując na gładką masę wszystkie potrzebne składniki do wyrobu ciasta. Następnie usmażyć nieco grubsze niż zwykle placki rumieniąc je z dwóch stron na złoty kolor. Na każdym naleśniku ułożyć farsz i zawinąć w rulon.

KROK 5 Tak przygotowane placki włożyć do naczynia żaroodpornego, posypać tartym serem i wstawić na kilka minut do rozgrzanego piekarnika (140 st.C), tak aby ser się rozpuścił. Gotowe podawać z Party Dipem meksykańskim Prymat lub Party Dipem czosnkowym Prymat.