

Naleśnikowo - jarmużowa zapiekanka



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki

mleko	2 szklanki
jajko	2 sztuki
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki
sól	do smaku

Nadzienie:

ser feta	100 gram
cebula	1 sztuka
olej do smażenia	

Pieprz czarny Prymat w młynku

sól	
kiełbasa	1 laska
SPOIWO:	
ser żółty	5 dag
jajko	2 małe sztuki
śmietana	2 łyżki
jarmuż	0,5 liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko przelewamy do miski. Dokładamy do niego pozostałe składniki ciasta i dokładnie miksujemy.
- KROK 2 Gotowe ciasto porcjami wylewamy na rozgrzaną patelnię i smażymy z obu stron do zrumienienia.
- KROK 3 Upieczone naleśniki smarujemy nadzieniem jarmużowym i zwijamy w rulon. Każdy rulon dzielimy na około 4 części krojąc go pod lekkim skosem.
- KROK 4 Tam przygotowane naleśnikowe ślimaczki układamy w przygotowanej formie
- KROK 5 Między ślimaczki układamy plasterki kiełbasy. Całość zalewamy spoiwem i zapiekamy około 30 minut w 180°C.
- KROK 6 NADZIENIE:
Jarmuż pozbawiamy grubych części liści.
- KROK 7 Tak przygotowany płuczemy i obgotowujemy w lekko osolonej wodzie. Gdy liście są już miękkie odcedzamy . Po lekkim przestygnięciu odciskamy z wody i kroimy na mniejsze części.
- KROK 8 Cebule kroimy w kostkę i rumienimy na oleju.
- KROK 9 Dokładamy do niej jarmuż. Razem smażymy około 5 minut doprawiając do smaku. Zdejmujemy z ognia i dodajemy ser feta. Dokładnie mieszamy by ser się rozpuścił. Nadzieniem przekładamy naleśniki. Kiełbasę kroimy w plasterki.
- KROK 10 SPOIWO: Śmietanę miksujemy z startym serem. Dodajemy jajka i ponownie miksujemy. Zalewamy naleśnikowe ślimaczki.
- KROK 11 To pomysł na pyszny i zdrowy obiadek!). Zachęca on smakiem i ciekawym wyglądem!