

Naleśniki z gotowanym mięsem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	2 szkl
jajko	2 szt
woda	1 szkl
mleko	1 szkl
sól	do smaku
olej	2 łyżki

Farsz:

mięso z kurczaka gotowane	30-40 dag
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
olej	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżeczka
masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szkl
jajko	1 szt
sól	do smaku
mleko	1/4 szkl
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ugotowane mięso przepuścić przez maszynkę. Drobną posiekaną cebulę i czosnek zeszklić na rozgrzanym oleju, dodać mięso, wymieszać. Masło rozgrzać, wsypać mąkę lekko zrumienić. Zasmażkę rozprowadzić mlekiem, połączyć z mięsem, doprawić do smaku solą i pieprzem, smażyć przez kilka minut. (do farszu można dodać pokrojoną, podsmażoną paprykę lub pieczarkę)
- KROK 2 Do miski wlać wodę i mleko, dodać szczyptę soli, jajka, mąkę, dokładnie zmiksować. Z ciasta usmażyć cienkie naleśniki. Farszem smarować naleśniki i zwijać.
- KROK 3 Panierować w roztrzepanym jajku, obtaczać w bułce tartej, rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.