

Kolorowy tort naleśnikowy



ANIA84



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki

mleko	1 szkl
woda gazowana	1 szkl
mąka pszenna	2 szkl
jajko	1
sól do smaku	
natka pietruszki	3 łyżeczki
olej do smażenia	

Farsz mięsny:

mięso mielone	50 dag
pieczarki	35 dag
cebula	2
masło	2 łyżki
czosnek	2 ząbki

sól

pieprz

Farsz szpinakowy:

szpinak mrożony	50 g
masło	1 łyżka
czosnek	2 ząbki

Gałka muskatołowa mielona Prymat

sól

śmietana 18 proc	3 łyżki
Farsz paprykowy:	
papryka czerwona	3 szt
pomidory krojone z puszki	1 op
Papryka ostra mielona Prymat	
sól	
ponadto :	
ser żółty	4 plastry
kminek Prymat	1 łyżeczka
Do dekoracji:	
ketchup	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki: W wysokim naczyniu miksujemy wszystkie składniki na gładką masę, dodajemy posiekaną natkę i odstawiamy na pół godziny. Smażymy ok 7-8 naleśników na dużej patelni.

Farsz mięsny: Obieramy cebulę i kroimy w kostkę. Pieczarki oczyszczamy, myjemy i kroimy w plasterki. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Mięso mielone doprawiamy solą, pieprzem i dodajemy czosnek. Na patelni rozgrzewamy masło i smażymy pieczarki. Po 15 min dodajemy cebulkę i smażymy, aż będzie miękka i nadmiar płynu z pieczarek odparuje. Dodajemy mięso mielone i smażymy razem ok 10 min. Ewentualnie doprawiamy.

Farsz szpinakowy: Szpinak rozmrażamy na patelni i smażymy na maśle, aż odparuje. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i doprawiamy solą i gałką muszkatołową. Zabelamy śmietaną i dusimy ok 5 min.

Farsz paprykowy: Pomidory z puszki przekładamy do rondelka, dodajemy paprykę pokrojoną w paski i dusimy razem do miękkości, aż odparują. Doprawiamy do smaku.

W dużym natłuszczonym okrągłym naczyniu do zapiekania układamy na przemian warstwami naleśniki i farsze. Wierzch obkładamy żółtym serem i posypujemy kminkiem. Zapiekamy ok 30 min. Tort kroimy na porcje i dekorujemy keczupem.