

Naleśniki żytnie z farszem zapiekane w sosie serowym



IFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Naleśniki

jajko	2
mleko	300 ml
mąka żytnia	150 g
woda gazowana	150 ml
olej rzepakowy	2 łyżki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1-2 szczypty

Farsz

twaróg	300 g
kasza gryczana	100 g
papryka konserwowa	1/2 słoika
natka pietruszki	1 garść
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki

Sos serowy

masło	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
mleko	350-400 ml

ser żółty	200 g
ser żółty	30 g
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Naleśniki: w misce zmiksuj jajka z mlekiem, dodaj mąkę, olej i przyprawy, wymieszaj i odstaw na 30 minut. Po tym czasie dodawaj stoniowo wodę gazowaną i miksuj, tylko tyle wody, by uzyskać w miarę gęste ciasto (nie powinno być za rzadkie bo naleśniki się rozpadną). Patelnię lekko natłuść, wylewaj 1 chochlę ciasta i smaż naleśniki. Z tej porcji wyszło mi 9 sztuk o śred. 20 cm.
- KROK 2 Farsz: kaszę gryczaną ugotuj na sypko, lekko ostudzoną przełóż do miski, wkrusz twaróg. Paprykę pokrój w kostkę, pietruszkę posiekaj. Farsz wymieszaj, dopraw solą, pieprzem i słodką papryką w proszku.
- KROK 3 Na środek naleśnika nakładaj farsz, zawijaj jak paczuszkę.
- KROK 4 Zawinięte naleśniki układaj w formie żaroodpornej.
- KROK 5 Sos serowy: na patelni rozpuść masło, dodaj mąkę, mieszając przesmaż ją. Stopniowo wlewaj mleko cały czas mieszając, bo sos szybko gęstnieje i przypala się. Pod koniec wsyp potarty żółty ser, mieszaj aż ser się rozpuści. Sos dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową.
- KROK 6 Naleśniki polej sosem serowym, wierzch posyp startym serem. Naleśniki zapiekaj 25 minut w 200 st. C.