

Naleśniki z \"ruskim\" nadzieniem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
jaja	2 szt
mleko	150 ml
woda gazowana	150 ml
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	1 łyżeczka płaska
ser biały twarogowy	500 g
ziemniaki ugotowane	0,75 - 1 kg
cebula	2 - 3 szt
boczek wędzony	150 g
mięso pieczone lub gotowane - resztki z obiadu (niekoniecznie)	100 - 150 g
słonina	100 g
boczek	150 surowy
oliwa	2- 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto dokładnie miksujemy i odstawiamy na pół godziny, żeby ciasto "odpoczęło".

W tym czasie przygotowujemy nadzienie.

Słoninę i oba boczki kroimy w drobną kostkę i zasmażamy na patelni, następnie dodajemy pokrojoną w kosteczkę cebulę i mięso.

Ser i wcześniej ugotowane ziemniaki (mogą być z obiadu z poprzedniego dnia) mielimy w malakserze lub mikserem.

Dodajemy do nich podsmażone i przestudzone składniki (jeśli wytopiło się zbyt dużo tłuszczu nie dodajemy go, lecz pozostawiamy).

Cały farsz dokładnie wyrabiamy, dodajemy majeranek lub oregano (wg upodobań), doprawiamy solą i pieprzem - nadzienie musi być pikantne.

Smażymy nasze "ruskie" naleśniki..("ruskie" piszę w cudzysłowie, ponieważ prawdziwe ruskie to więcej ziemniaków i sama cebulka z tłuszczem), rozsmarowujemy na nich nadzienie, i składamy w trójkąty lub w ruloniki.

Układamy je w żaroodpornym naczyniu i podpiekamy w piekarniku na złoty kolor.

Jest to o wiele prostsza i mniej pracochłonna w wykonaniu wersja pierogów.

Danie to jest bardzo syte i smaczne.