

pikantne naleśniki

Przepis dodany przez użytkownika Gouranga



jesli znudzily ci sie zwykle naleśniki spróbuj przygotować je w nowy sposób

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso mielone - 200-250 g
- bazylija - 1-2 łyżka(i)
- majeranek - 3-4 łyżka(i)
- oregano - 2-3 łyżka(i)
- olej - 2-3 łyżka(i)
- sól - 3 szczypta(y)
- pieprz - 1-2 łyżeczka(i)
- ziarna mielonego chilli - 1-2 łyżeczka(i)
- czosnek sypany lub 1 kostka smaku knorra - 5 szczypta(y)
- mała cebula - 1 szt.
- ciasto na naleśniki - 2-4 szt.
- woda - 1 szkl.
- fix knorra sos bolonski - 1 op.

Przydatne akcesoria:

mikser garnek (lub głęboka patelnia) patelnia łyżka drewniana łyżka do obracania naleśników naczynie do przygotowania naleśników (wysokie) łyżki łyżeczki szklanka

Etapy przyrządzenia:

- 1.** pokroić cebulkę w kostkę dodaj ją do mięsa mielonego olej podgrzać na patelni (lub w garnku) i wrzucić mięso z cebulką usmażyć
- 2.** przyprawić usmażone mięso (nie wiem czy kolejność ma wpływ ja po kolei dodaje) majeranek oregano bazylija pieprz sól chilli i czosnek doprawiam do smaku bo podałam ilość składników ile to może ich być (zawsze dodaje wszystko na oko)
- 3.** robimy naleśniki - mleko mąka olej sól i jajko (mikserujemy :) można też użyć wody zamiast mleka ale wtedy wszystkie naleśniki mi się łamią i przypalają) nigdy nie trafiam z proporcjami i dorabiam ciasta ale polecam 2 grube do rozłożenia mięsa z sosem jak na pizzę bądź podwójna a nawet potrójna ilość naleśników o cienkim cieście żeby mięso zawijać w nie (farsz na środek złożyć lewy bok prawy bok górny i dolny a dla stabilności &roladki& można ją odwrócić &do góry nogami& żeby miejsce zagięcia leżało na talerzu)
- 4.** do mięsa wsypuje paczkę fixu i wlewam szklankę wody (według przepisu z paczki gotuje 10 minut lub krócej bez przykrycia) ostatecznie doprawiam (przeważnie mi brakuje chilli lub soli-dodaje jej najmniej bo po prostu nie lubię)

5.



tak gotowe mieso upycham w nalesniki czasem jak mnie najdzie ochota robie do tego sos czosnkowy (jogurt naturalny majonez sol czosnek otarny i odrobinka cukru) albo kupuje jakis gotowy sos ten idealny jest rowniez do spaghetti ale uzywam wtedy 2 fixow i nieco mniej wody a calosc posypuje otarta mozarella
SMACZNEGO

Jak podawać?

na obiad :)

Uwagi:

tylko dla osob lubiacych ostre dania a jesli jest ktos do pomocy to z przygotowaniem mozna sie uwinac w 15-17 minut

