



# Naleśniki faszerowane mięsem

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

**Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie

### ciasto

jajka - 2 sztuki

mleko - 1 szklanka

mąka - 1 szklanka

sól do ciasta - 1 szczypta

**Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

### farsz

mięso mielone - 200 gramów

czerwona papryka - 1 sztuka

kukurydza konserwowa - 6 łyżek

cebula - 1 sztuka

ząbek czosnku

olej - 3 łyżki

śmietana 18% - 4 łyżki

woda - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto naleśnikowe z jajek, mleka, mąki i soli. Następnie usmaż naleśniki.
2. Drobnno pokrój cebulę oraz czosnek, po czym usmaż razem z mięsem.
3. Paprykę pokrój i dodaj do farszu wraz ze szklanką wody i Fixem Spaghetti Bolognese Knorr. Całość wymieszaj i gotuj przez chwilę.
4. Pod koniec dodaj kukurydzę. Następnie napełnij naleśniki gotowym farszem. Podawaj je złożone, z dodatkiem łyżki śmietany. Dopraw do smaku, jeśli zachodzi taka potrzeba.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)