



przepisy.pl

Bulion i ślimaczki naleśnikowe



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 1 szklanka
- woda mineralna gazowana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- pasztet - 4 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Zrobić ciasto naleśnikowe z mąki , jajka, mleka , wody gazowanej , proszku do pieczenia i szczypty soli . Dobrze wymieszać. Patelnię natłuścić odrobina oleju i usmażyć 4 naleśniki.
2. Cebulę obrać i drobno pokroić .Usmażyć na złoto . Dodać pasztet i podsmażać aż się rozpuści. Przełożyć do miseczki . Dodać natkę. Doprawić do smaku Delikatem.
3. Posmarować naleśniki. Złożyć je zawijając do środka lewy i prawy brzeg , a potem rolując jak na krokiety.
4. Odłożyć by pasztet zastygł a naleśniki się nie rozchylały. Pokroić je na 5-6 kawałków. Nabijać na patyczki do szaszłyków.
5. Zagotować litr wody i rozpuścić w niej kostki rosółowe.
6. Naleśniki nabite na patyczki podsmażyć na odrobinie oleju by się podgrzały.
7. Podawać z bulionem do popicia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl