



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- papryka czerwona - 1 sztuka
- mięso mielone - 400 gramów
- chilli - 1 łyżeczka
- naleśniki - 4 sztuki
- kukurydza w puszcze - 1 opakowanie
- ser żółty starty - 100 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso podsmaż na oleju. Dopraw pieprzem i solą. Przełóż do miski.
2. Cebulę i czosnek posiekaj. Pomidory sparz, obierz ze skórek i pokrój w kostkę. Paprykę również pokrój w kostkę.
3. Na pozostałym ze smażenia tłuszczu zeszklij cebulę. Dodaj odcedzoną z zalewy kukurydzę oraz pomidory i paprykę.
4. Dodaj znów mięso, dopraw całość chili, duś póki sos nie zgęstnieje, a papryka nie stanie się miękka.
5. Nadzienie nałóż na gorące naleśniki, posyp startym serem, zwijaj w ruloniki. Na wierzchu pokrop sosem chili.