



Meksykańskie naleśniki z warzywami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- woda mineralna - 0.2 szklanek
- olej - 30 mililitrów
- tłuszcz do smażenia
- sól - 1 szczypta
- kolendra - 0.2 łyżeczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.2 łyżeczek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

nadzienie

- cukinia - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- cebula biała - 1 sztuka
- papryczka chilli - 0.5 sztuk
- oliwa - 50 mililitrów
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- fasola z puszki - 1 opakowanie
- ser żółty tarty - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto mieszając ze sobą: jajka, mąkę, mleko, wodę, olej, sól oraz szczyptę kuminu i kolendry. Gdy ciasto otrzyma gładką, kleistą konsystencję, smaż naleśniki.
2. Cukinię oraz czerwoną cebulę pokrój w niewielką kostkę. Kolendrę posiekaj. Na rozgrzanej patelni przesmaż cebulę, dodaj następnie cukinię oraz fasolę i kukurydzę puszek. Dodaj kolendrę i dopraw do smaku pokruszoną mini kostką Knorr. Wymieszaj całość.
3. Gotowy farsz zawiń w naleśniki i ułóż w naczyniu żaroodpornym posmarowanym tłuszczem.
4. Przygotuj sos: na rozgrzanej oliwie, w rondelku, podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj rozdrobnione pomidory z puszki, posiekaną papryczkę chilli oraz łyżkę pokrojonej kolendry. Zagotuj.
5. Gotowy sos wlej do naczynia z naleśnikami, posyp startym serem, a następnie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj przez 15-20 minut w temperaturze 170 stopni.