



przepisy.pl

Naleśnik nadzewany mięsem z warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gotowe naleśniki - 10 sztuk
- starty ser żółty - 0.15 kilogramów
- puszka kukurydzy - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- rozgnieciony ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryka - 1 sztuka
- mięso mielone - 0.4 kilogramów
- majonez - 2 łyżki
- keczup - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 szczypta
- pieprz do smaku - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotowujemy ciasto na naleśniki (mleko, mąka, woda mineralna gazowana, jajko, szczypta proszku do pieczenia). Smażymy naleśniki.
2. Przygotowujemy farsz do naleśników. Mielimy mięso wieprzowe w maszynce. Dodajemy posiekaną drobno cebulę i paprykę. Całość podsmażamy na patelni. Podczas smażenia dodajemy do smaku sól, pieprz, czosnek drobno rozgnieciony oraz zioła lub przyprawę do mięs. Po ostudzeniu przekładamy farsz do miski i dodajemy kukurydzę, majonez oraz keczup najlepiej pikantny. Wszystko to mieszamy.
3. Na naleśnik nakładamy porcję farszu i zwijamy w rulonik. Tak przygotowane naleśniki układamy w brytfance i posypujemy tartym żółtym serem. Zapiekamy w temperaturze 180 stopni ok. 15 - 20 minut. Gotowe naleśniki można według uznania połączyć sosem.

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