



Naleśniki à la buritos

przepisy.pl



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 300 gramów
- pomidory z puszki - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- czerwona fasola z puszki - 1 opakowanie
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- żółty ser - 120 gramów
- olej - 20 mililitrów

ciasto na naleśniki

- woda lub mleko - 250 mililitrów
- mąka - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- olej - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wraz z pokrojoną w drobną kostkę cebulą smażyć na rozgrzonym oleju przez około 8 minut, aż będzie rumiane.
2. Do mięsa dodać posiekane pomidory razem z sokiem oraz odcedzoną fasolkę i kukurydzę. Dodać Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszać i dużyć, aż dobrze zgęstnieje. Jeśli lubisz pikantną kuchnię, możesz dorzucić czerwoną papryczkę chili i świeżą kolendrę.
3. Połączyć składniki ciasta na naleśniki. Usmażyć cienkie naleśniki na patelni.
4. Farsz mięsny wymieszać ze startym serem i nakładać na naleśniki. Zwijać je podobnie do krokietów.
5. Gotowe burrito ułożyć w naczyniu żaroodpornym i zapiekać w temperaturze 200 °C przez 10 minut. Podawać z kwaśną śmietaną.

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