



## Naleśniki a la gołąbki

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
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia

### nadzienie

- mięso mielone drobiowe - 300 gramów
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 1 opakowanie
- ugotowany ryż - 100 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 opakowanie
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cukier do smaku
- bazylią
- woda - 250 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto mieszając ze sobą: mleko, jajka, mąkę, wodę, olej, a także szczyptę soli oraz łyżkę posiekanej natki. Gdy ciasto uzyska jednolitą, gładką konsystencję, smaż naleśniki.
2. Mięso mielone przelóż do miski, dodaj ugotowany ryż oraz Fix Knorr i wymieszaj.
3. Na usmażone naleśniki nakładaj po dużej łyżce mięsnego farszu, a następnie składaj w kopertę. Gdy wszystkie będą już gotowe, ułóż je w żaroodpornym naczyniu - jeden obok drugiego.
4. W miseczce rozmieszaj dobrze koncentrat pomidorowy z 250 mililitrami letniej wody, dodaj pokrojoną bazylię i dopraw solą, pieprzem i cukrem. Przygotowanym sosem zalej naleśniki, przykryj naczynie i wstaw do nagrzanego piekarnika do 170 stopni na około 35 minut. Podawaj z sosem, skropione śmietaną i udekorowane listkami świeżej bazylii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)