



przepisy.pl

Naleśniki faszerowane

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone, np. wołowo- wieprzowe - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- kukurydza w puszcze - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- mały koncentrat pomidorowy - 1 sztuka
- starty żółty ser typu Gouda - 2 łyżki
- Przyprawa Do gyrosa Knorr - 1 sztuka
- czosnek-ząbki - 2 sztuki
- jogurtu naturalnego - 3 łyżki
- majonez - 3 łyżki
- oregano - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto na naleśniki wg własnego sprawdzonego przepisu, tylko zamiast cukru dodajemy sól, pieprz i oregano. Smażymy naleśniki.
2. Mięso mielone mieszamy z przyprawą Gyros i odstawiamy na chwilę. Na oleju podsmażamy drobno posiekaną cebulkę, a następnie dodajemy mięso. Kiedy będzie już porządnie podsmażone dodajemy drobno pokrojoną paprykę i koncentrat pomidorowy. Gotujemy kilka minut i zdejmujemy z kuchenki. Dodajemy kukurydzę i starty ser i całość mieszamy. Farsz zawijamy w naleśniki i układamy w naczyniu żaroodpornym. Naleśniki można posypać serem. Zapiekamy przez 15 min w 170 stopniach.
3. Jogurt mieszamy z majonezem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem Gotowe naleśniki polewamy sosem i... Smacznego :)

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