



# Naleśniki z cukinią

przepisy.pl



## Składniki:

### ciasto

- mąka - 25 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- woda - 1 szklanka
- tłuszcz do smażenia

### farsz

- żółta papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- mała cukinia - 1 sztuka
- pieprz
- masło - 1 łyżka
- woda-wrzątek - 1 szklanka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Zmiksuj mąkę, mleko, wodę, jajka i sól na jednolite, dosyć gęste ciasto. Odstaw na 30 minut.
2. Wylewaj ciasto cienką warstwą na rozgrzaną patelnię i smaż na rozgrzonym tłuszczu, z obu stron, na rumiany kolor. Trzymaj naleśniki w ciepłe.
3. Pokrój warzywa w drobną kostkę.
4. Przygotuj bulion- rozpuść kostkę rosółową w szklance wrzącej wody.
5. Wlej wywar na patelnię, dodaj warzywa i dopraw pieprzem. Duś warzywa do odparowania wody. Pod koniec dodaj masło lub margarynę.
6. Układaj warzywa na naleśnikach i zwijaj w ruloniki. Podawaj na ciepło. Dopraw do smaku (jeśli uznasz to za konieczne).

---

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)