



przepisy.pl

Naleśniki z kaszą gryczaną



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 300 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- kasza gryczana - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ser pleśniowy - 50 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka pszenna - 325 gramów
- margaryna - 3 łyżki
- olej - 5 łyżek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- woda - 600 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej do miski, wbij jajka, wlej 500 ml wody, olej i wymieszaj ciasto. Jeśli będzie zbyt gęste, dodaj odrobinę wody. Następnie smaż naleśniki na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju.
2. Kaszę gryczaną gotuj 5 minut dłużej, niż jest zalecane na opakowaniu.
3. Na dużej patelni zeszklij drobno pokrojoną cebulę, następnie dodaj mięso mielone i smaż, aż mięso będzie gotowe.
4. Bulionetkę wołową Knorr rozpuść w 100 mililitrach wrzątku i dodaj wraz z kaszą gryczaną do mięsa.
5. Całość duś, aż płyn odparuje. Następnie zdejmij patelnię z ognia i dodaj pokruszony ser pleśniowy oraz posiekaną natkę pietruszki.
6. Gdy nadzienie wystygnie, nakładaj je łyżką na naleśnik. Zwijaj ciasto w rulonik. Naleśniki możesz podawać od razu po przygotowaniu, jak również podpieczone w naczyniu żaroodpornym lub podsmażone na patelni.

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