



przepisy.pl

Naleśniki z mascarpone i bazylią



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- mąka pełnoziarnista żytnia - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- suszone oregano - 0.5 łyżeczek
- ser mascarpone - 250 gramów
- świeże listki bazylii - 0.5 szklanek
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mleko, mąkę, jajko, koncentrat i szczyptę soli miksujemy. Dodajemy oregano.
2. Na odrobinie oleju smażymy cienkie naleśniki. Odkładamy do wystudzenia.
3. Mascarpone ucieramy z połówką kostki Czosnek Knorr.
4. Bazylię siekamy.
5. Każdy naleśnik smakujemy serkiem, posypujemy bazylią i zwijamy w rulonik. Podajemy.

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