



przepisy.pl

Naleśniki z mięsem i jarzynami



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe - 25 dekagramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 1 litr
- cebula - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- woda - 1 szklanka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

ciasto

- mąka pszenna - 0.25 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- woda - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, zalej gorącą wodą i gotuj pod przykryciem. Warzywa oczyść, umyj, obierz i dodaj pod koniec gotowania do mięsa.
2. Ugotowane mięso z warzywami wyciągnij z wywaru, ostudź i zmiel przez maszynkę do mielenia mięsa.
3. Cebule pokrój w kostkę i podsmaż. Dodaj zmielone mięso z warzywami oraz majeranek.
4. Fix Knorr wymieszaj w szklance wody i wlej do mięsa. Dobrze wymieszaj. Całość duś, aż farsz zrobi się gęsty i cały płyn odparuje.
5. Mąkę przesiej do naczynia, dodaj mleko, wodę, jajko, sól i wszystko wymieszaj na jednolitą masę.
6. Patelnię posmaruj Ramą Smaż jak Szef Kuchni i dobrze rozgrzej. Wlej porcję ciasta i rozprowadź na całej patelni. Smaż z obu stron.
7. Gotowe naleśniki posmaruj nadzieniem i zwiń. Przed podaniem podgrzej w piekarniku i posyp posiekaną zieloną pietruszką.

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