



przepisy.pl

Naleśniki z mięsem i suszonymi pomidorami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- woda mineralna - 0.2 szklanek
- olej - 30 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- tłuszcz do smażenia
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie

nadzienie

- schab - 150 gramów
- pieczarki - 10 sztuk
- cebula biała - 1 sztuka
- suszone pomidory - 6 sztuk
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- oliwa - 30 mililitrów
- woda - 1 szklanka
- bazylia - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto mieszając ze sobą: mleko, jajka, mąkę, wodę, olej oraz połowę posiekanej pietruszki. Całość dobrze zmiksuj do momentu uzyskania jednolitego, gładkiego ciasta. Następnie smaż naleśniki.
2. Fix Knorr rozmieszaj ze 100 mililitrami śmietany oraz szklanką wody. Umyte mięso oraz pomidory pokrój w cienkie paski. Cebulę pokrój w piórka, a pieczarki w ósemki.
3. Na rozgrzanej oliwie przesmaż mięso, dodaj cebulę, suszone pomidory oraz pieczarki – całość zalej przygotowanym Fixem Knorr i gotuj 10 minut na małym ogniu. Dodaj kilka porwanych listków świeżej bazylii.
4. Następnie łyżką cedzakową wyjmij z sosu mięso wraz z cebulą, pomidorami i pieczarkami, nałóż na naleśniki, a potem zwiń w rulony. Gotowe naleśniki podawaj z powstałym sosem – jeżeli nie będzie wystarczająco gęsty, gotuj jeszcze chwilę, aby odparować część płynu. Udekoruj listkami bazylii.

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