



Naleśniki z pastą z fasoli z majerankiem i kwaśną śmietaną na zimno

przepisy.pl



35 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- woda mineralna - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- czerwona fasola z puszki - 400 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- mała cebula - 1 sztuka
- papryczka chilli - 0.5 sztuk
- Ketchup Hellmann's Łagodny - 3 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- ziarna kolendry - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- kwaśna śmietana - 4 łyżki
- sok z cytryny - 25 mililitrów
- szczypior do dekoracji - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na naleśniki: w naczyniu połącz mąkę, jajka, mleko, wodę oraz sól – wszystko razem zmixuj na gładkie ciasto. Naleśniki smaź na rozgrzanej patelni z Ramą z obu stron na złoty kolor.
2. W kielichu blendera umieść wszystkie składniki farszu: fasolę, ketchup, oliwę, posiekaną cebulę, papryczkę oraz ząbki czosnku i przyprawy. Całość dopraw do smaku Delikatem Knorr i zmixuj na gładką masę.
3. Naleśniki posmaruj fasolową pastą i zroluj. Każdy z nich zawiń ściśło w folię spożywczą i odłóż na 30 minut do lodówki. Szcypior sparz krótko we wrzącej wodzie.
4. Po tym czasie roladki odwiń z folii, pokrój na 4-5 cm kawałki. Każdy z nich obwiąż dekoracyjnie szczypiorem i ułóż na półmisku. W miseczce wymieszaj śmietaną z sokiem z cytryny, dopraw do smaku. Gotowe roladki podawaj z dipem.

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