



przepisy.pl

## Naleśniki z warzywami w serowym ubranku



 30 minut  3 osoby  Średnie

### Składniki:

- boczek wędzony - 150 gramów
- cebula - 80 gramów
- pieczarki - 150 gramów
- kalafior - 300 gramów
- brokuł - 150 gramów
- mozzarella - 125 gramów
- woda - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- masło - 15 gramów
- mąka - 15 gramów
- mleko - 500 gramów
- serek topiony kremowy bez dodatków - 200 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Farsz: Cebule posiekać (lub dodać 2 mini kosteczki Knorr smażona cebulka), zarumienić na odrobinie oliwy. Dodać pokrojony w kosteczkę boczek - podsmażyć. Pieczarki pokroić w ćwiartki, dodać do cebulki i boczku - podduśić. Brokuła i kalafior podzielić na różyczki, zblanszować w osolonej wodzie. Mozzarellę drobno pokroić. Wymieszać wszystkie składniki farszu, doprawić pieprzem.
2. Naleśniki: Wszystkie składniki (wodę, mleko, mąkę, jajko, oliwę, sól, proszek do pieczenia) dokładnie wymieszać robotem kuchennym, odstawić na 10min. (jeśli ciasto będzie za gęste, dodać trochę mleka). Usmażyć na patelni z obu stron.
3. Sos: Masło roztopić, dodać mąkę - zrobić gładką zasmażkę. Dodać mleko, przyprawy i serek - zmiksować. Gotować ok. 8min. stale mieszając.
4. Na każdy naleśnik nałożyć 3 łyżki farszu i zawinąć. Ułożyć po 2 naleśniki w foremkach żaroodpornych. Zalać sosem i zapiec w piekarniku(10min. temp. 200C). Smacznego!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)