



przepisy.pl

Orzechowy przekładaniec z ananaseм na roszponce



PRZEPIS FINALISTY "BITWY NA SMAKI"

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z indyka - 500 gramów
- mąka pszenna pełnoziarnista - 100 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- ser żółty w plastrach - 10 dekagramów
- jajka - 2 sztuki
- roszponka - 1 pęczek
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 150 mililitrów
- mleko - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- cebula - 1 sztuka
- ostra papryka w proszku - 2 szczypty
- oliwa lub olej do smażenia - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ciasto na naleśniki. Do miski wsypujemy mąkę pełnoziarnistą i utłuczone tłuczkiem orzechy włoskie.
2. Całość raz jeszcze rozdrabniamy blenderem ręcznym, zostawiając małe kawałki orzechów. Dodajemy 2 łyżeczki Fix Knorr.
3. Do mąki z orzechami i Fix Knorr dodajemy jaja, mleko, wodę, sól. Łączymy blenderem. Wody dolewamy tyle aby ciasto miało lejącą konsystencję. Jeśli użyjemy wody gazowanej i odstawiamy na kilka minut miskę przykrytą ściereczką bawełnianą. Nasze ciasto będzie bardziej puszyste.
4. Farsz. Kroimy cebulę w drobną kostkę, szklimy na łyżce oliwy lub oleju z pokruszoną kostką bulionową warzywną Knorr. Pod koniec dosypujemy odrobinę ostrej papryki i wrzucamy na patelnię mięso. Mięso odrobinę solimy, pieprzymy i dusimy z cebulką.
5. Smażymy nasze naleśniki. Na 4 porcje potrzebujemy 16 małych naleśników. W przypadku dużych naleśników o średnicy ok. 25 cm możemy wyciąć z 1 naleśnika 2 mniejsze placki, więc smażymy 8 naleśników.
6. Resztę naszego FIX Knorr mieszamy z troszkę mniej niż 3/4 szklanki zimnej wody i dodajemy do mięsa. Mięso dusimy bez przykrycia na większym ogniu, tak długo aby nadmiar wody odparował ok. 5 minut. Farsz musi być bardzo gęsty.
7. Ananasa obkrawamy ze skórki oraz wycinamy środek. Kroimy na ok. 1-1,5 cm plastry. Możemy ananasa skropić odrobiną cytryny, która przełamie słodkawy smak potrawy.
8. Bierzymy w rękę kubeczek o średnicy ananasa i wykrawamy w stercie naleśników 2 rzędy kółek. Możemy pomóc sobie ostrym nożem zanurzonym w zimnej wodzie.
9. W naczyniu żaroodpornym kładziemy na spód 4 małe naleśniki. Na każdy naleśnik nakładamy po łyżce farszu, na to naleśnik i dociskamy lekko. Tworzymy 4 warstwy nadzienia, przełożone 4 kółkami naleśników. Na wierzch kładziemy po plasterku ananasa i plasterku sera żółtego. Ser posypujemy szczyptą ostrej papryki mielonej. Plastry sera ułożymy tak, aby wystawały za kółko ok. 3 cm, wtedy roztopiony ser opatuli naszą potrawę.
10. Potrawę zapiekamy w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku z termoobiegiem przez ok. 5-7 minut

11. Na talerzu rozsypujemy w kształt koła rozszponkę, kładziemy na niej nasz placuszek i dekorujemy wierzch jednym listkiem rozszponki.

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