



przepisy.pl

# Tort-Wspaniała Zapiekanka Naleśnikowa

 60 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 11 łyżek
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- papryka - 1 szczypta
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- mięso mielone - 400 gramów
- ogórki konserwowe - 7 sztuk
- naleśniki - 12 sztuk
- ser żółty starty - 300 gramów
- pieczarki średnie - 10 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone przypraw i podsmaż.
2. Pieczarki pokrój w plastry, cebulę posiekaj i podsmaż razem doprawiając solą i pieprzem.
3. Paprykę i ogórki konserwowe pokrój w plasterki.
4. Układaj tortu warstwami: naleśnik, przecier, mięso mielone, żółty ser, następna warstwa - naleśnik, przecier, pieczarki, żółty ser, kolejna warstwa - naleśnik, przecier, papryka i ogórek, żółty ser.
5. Kolejne warstwy według smaku i uznania do wyczerpania produktów.
6. Tort zapiekaj w temperaturze 180 stopni około 25 minut.

---

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)