



przepisy.pl

## Zapiekane naleśniki z kielbasą chorizo i mozzarellą



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- woda - 0.75 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Bazylija z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 0.5 łyżeczek
- olej - 2 łyżki
- Sos Hellmann's Chilli** - 4 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- kielbasa chorizo - 50 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- pomidory suszone - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- mozzarella - 1 sztuka
- olej - 7 łyżek
- świeża bazylija - 5 listki

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

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę, mleko, wodę, jaja, oregano, bazylię oraz olej i szczyptę soli połącz w misce i dokładnie wymieszaj tak, aby powstało jednolite ciasto. Na rozgrzanej patelni usmaż cienkie naleśniki.
2. Sos Hellmann's wymieszaj z koncentratem pomidorowym i posiekany czosnkiem.
3. Kielbasę, pomidory oraz cebulę pokrój w cienkie paseczki. Na patelni rozgrzej oliwę i przesmaż pokrojone składniki, dodaj kukurydzę, dodaj połowę sosu, wymieszaj i dopraw do smaku.
4. Mozzarellę zetrzyj na tarce o grubych oczkach – odłóż 2 łyżki na bok, a resztę wymieszaj z wystudzonym farszem.
5. Przygotowany farsz nakładaj na naleśniki, a następnie zwiń je w koperty jak tradycyjne krokiety.
6. Wierzch kroketów posmaruj odrobiną sosu, posyp serem i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 8 minut. Po tym czasie naleśniki wyjmij na talerz, udekoruj listkami bazylii i podawaj.

---

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)