

pikantne nalesniki

Przepis dodany przez użytkownika Gouranga



jesli znudzily ci sie zwykle nalesniki sprobuj przygotowac je w nowy sposob

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso mielone - 200-250 g
- bazylia - 1-2 łyżka(i)
- majeranek - 3-4 łyżka(i)
- oregano - 2-3 łyżka(i)
- olej - 2-3 łyżka(i)
- sól - 3 szczypta(y)
- pieprz - 1-2 łyżeczka(i)
- ziarna mielonego chilli - 1-2 łyżeczka(i)
- czosnek sypany lub 1 kosta smaku knorra - 5 szczypta(y)
- mała cebula - 1 szt.
- ciasto na naleśniki - 2-4 szt.
- woda - 1 szkl.
- fix knorra sos bolonski - 1 op.

Przydatne akcesoria:

mikser garnek (lub głęboka patelnia) patelnia łyżka drewniana łyżka do obracania naleśników naczynie do przygotowania naleśników (wysokie) łyżki łyżeczki szklanka

Etapy przyrządzania:

1. pokroić cebulkę w kostkę dodać ją do mięsa mielonego olej podgrzać na patelni (lub w garnku) i wrzucić mięso z cebulką usmazyc
2. przyprawić usmażone mięso (nie wiem czy kolejność ma wpływ ja po kolei dodaje) majeranek oregano bazylia pieprz sól chilli i czosnek doprawiam do smaku bo podałam ilość składników ile to może być (zawsze dodaje wszystko na oko)
3. robimy naleśniki - mleko mąka olej sól i jajko (miksujemy :) można też użyć wody zamiast mleka ale wtedy wszystkie naleśniki mi się łamią i przypalają) nigdy nie trafiam z proporcjami i dorabiam ciasta ale polecam 2 grube do rozłożenia mięsa z sosem jak na pizze
bardzo podwójna a nawet potrójna ilość naleśników o cienkim cieście żeby mięso zawijać w nie (farsz na środek złożyć lewy bok prawy bok górny i dolny a dla stabilności &roladki& można ją odwrócić &do góry nogami& żeby miejsce zagieć leżało na talerzu)
4. do mięsa wsypuje paczkę fixu i wlewam szklankę wody (według przepisu z paczki gotuje 10 minut lub krócej bez przykrycia)
ostatecznie doprawiam (przeważnie mi brakuje chilli lub soli-dodaje jej najmniej bo po prostu nie lubię)

5.



tak gotowe mieso upycham w nalesniki czasem jak mnie najdzie ochota robie do tego sos czosnkowy (jogurt naturalny majonez sol czosnek otarny i odrobinka cukru) albo kupuje jakis gotowy
sos ten idealny jest rowniez do spaghetti ale uzywam wtedy 2 fixow i nieco mniej wody
a calosc posypuje otarta mozarella
SMACZNEGO

Jak podawać?

na obiad :)

Uwagi:

tylko dla osob lubiacych ostre dania a jesli jest ktos do pomocy to z przygotowaniem mozna sie uwinac w 15-17 minut

