

Zapiekane naleśniki z mięsem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekane naleśniki

Ilość porcji: 1-2

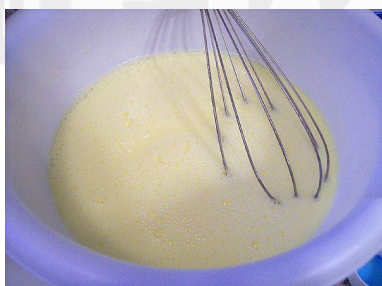
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso mielone mieszane - 40 dag
- mąka - 13 dag
- ziołowy serek topiony - 15 dag
- tarty żółty ser - 8 dag
- jajka - 2 szt.
- żółtko - 2 szt.
- mleko - 1 szkl.
- cebula - 2 szt.
- ząbek czosnku -
- olej - 4 łyżka(i)
- sól pieprz słodka papryka -

Etapy przyrządzania:

1.



Jajka rozmaścić z połową mleka, utrzeć z mąką i posolić. Odstawić na 30 minut do napęcznienia.

2.



Cebulę i czosnek posiekać. Usmażyć na 2 łyżkach oleju.

3.

Dodać mięso, smażyć razem przez kilka minut. Dodać 2 łyżki serka topionego, przyprawić solą, pieprzem i papryką. Zdjąć z ognia

4.



Na łyżce oleju usmaży naleśnik z połowy ciasta (po 3 min z każdej strony). Tak samo usmażyć drugi naleśnik

5.

Oba posmarować farszem, zrolować.

6.

Resztę serka utrzeć z mlekiem i żółtkami. Sos wlać do żaroodpornej formy, ułożyć w nim naleśniki.

7.

Zapiekać 15 min w temp 175 C. Udekorować.

