

Naleśniki z mięsem i warzywami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

ale pyszne!!!!

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag mąki -
- 2 szklanki wody (albo po szklance wody i mleka) -
- jajko -
- łyżka oleju -
- szczypta soli -
- NA NADZIENIE -
- 30 dag mięsa z piersi kurczaka -
- 3 łyżki oleju -
- 2 strąki papryki -
- 15 dag startego żółtego sera -
- natka -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przesianą mąkę zmiksować z wodą i mlekiem (można z gazowaną wodą mineralną), jajkiem i szczyptą soli oraz łyżką oleju. Rozgrzać patelnię, usmażyć cienkiej grubości naleśniki, trzymać z ciepła.
- 2.** Mięso opłukać, osuszyć, pokroić, obsmażyć na rozgrzanym oleju. Paprykę opłukać, pokroić w paski, dodać do mięsa, smażyć razem kilka minut, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- 3.** Przygotowane nadzienie rozłożyć na naleśnikach, zawinąć, posypać startym serem i posiekaną natką, ułożyć na blasze, wstawić na kilka minut do piekarnika, żeby ser się rozpuścił.
- 4.** Smacznego.