

Chrupiące naleśniki 'Bolognese'



Autor: **Monika87**
Przepisów: **42** Ocena: **1812**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- mięso mielone
- cebula, czosnek, papryka czerwona, kukurydza
- przyprawy
- mąka
- mleko
- jajko
- olej
- ser żółty

Sposób przygotowania:

- 1 Z mięsa, cebuli, czosnku, papryki i kukurydzy przygotowujemy farsz (jak go wykonać zobacz przepis na moim koncie "Spaghetti bolognese"). Gdy nam zostanie farsz do spaghetti z dnia poprzedniego, jest to idealne rozwiązanie by je zużyć. Farsz troszkę bardziej odparowujemy, by nie był za rzadki.
- 2 Smażymy naleśniki. Na pewno każdy z Was ma swój sposób. Mieszamy mąkę z jajkiem, mlekiem i wodą. Ja dodaje parę kropel oleju oraz przyprawy np. mieszankę ziół włoskich, a jeśli nie macie może to być papryka słodka, ostra, tymianek, bazylija, czosnek, oregano itp.. co kto lubi:)
- 3 Na naleśniki wykładamy farsz. Składamy na pół i jeszcze raz na pół. Na rozgrzaną patelnię kładziemy naleśniki. Gdy się już podsmażą i będą chrupiące przekładamy na drugą stronę, a na wierzch kładziemy plasterkę żółtego sera. Gdy się podpieką z drugiej strony, a ser lekko rozpuści ściągamy na talerz i... Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: