

Naleśniki bolognese



Autor: **GlobusKulinarny**
Przepisów: **30** Ocena: **103**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- FARSZ:
- Mielone wołowe 400 g
- Pasata pomidorowa 400 g
- Czosnek - 2 ząbki
- Cebula biała
- Sos sojowy jasny – 2 łyżki
- Sos piri piri do smaku
- Posiekana pietruszka – 1 łyżka
- Sól do smaku
- Oliwa / Olej
- NALEŚNIKI:
- Mleko 500 ml
- Mąka 250 g
- 30 g rozpuszczonego masła
- 2 jajka
- szczypta soli
- Oliwa / Olej

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na naleśniki zmiksuj.
- 2 Na patelnię wlej odrobinę oleju, rozprowadź poruszając patelnię.
- 3 Wlewaj kolejno porcje ciasta i rozprowadzaj.
- 4 Przerzucaj na drugą stronę, zarumień, przełóż na talerz.
- 5 Powtarzaj czynność, do wykorzystania ciasta.
- 6 Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklij na rozgrzanych 2-3 łyżkach oliwy.
- 7 Dodaj przeciśnięte przez praskę 2 ząbki czosnku.
- 8 Do podsmażonej cebuli z czosnkiem dodaj mięso.
- 9 Mięso rozdrabniaj widelcem by uniknąć grudek i mieszaj wraz z cebulą i czosnkiem.
- 10 Dopraw sosem sojowym jasnym, solą, sosem piri – piri.

- 11 Całość zalej passatą pomidorową.
- 12 Ponownie dopraw solą.
- 13 Dodaj pietruszkę, wymieszaj.
- 14 Duś na małym ogniu około 20 minut od czasu do czasu mieszając.
- 15 Nakładaj porcje bolognese na naleśniki i roluj.



Twoje notatki do przepisu: