

Naleśniki z mięsem



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18355**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, ok. 0,6 kg
- mleko, 1-1,5 szklanki
- Jaja, 4-5
- olej
- mięso chude (najlepiej wołowe), ok. 0,5 kg
- sól, pieprz
- cebula, 1
- włośczyzna, ziele angielskie, liść laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso ugotować w warzywach, z liściem laurowym, zielem angielskim, solą i pieprzem. Powstały wywar wykorzystać jako rosół lub do przygotowania czystego barszczu czerwonego, który podajemy do popicia naleśników.
- 2 Wystudzone mięso razem z cebulą przepuścić przez maszynkę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wyrobić.
- 3 Mąkę utrzepać z mlekiem i szczyptą soli. Dodawać po żółtku. Ciasto musi być dość rzadkie (cienkim ciągłym strumieniem ma spływać z łyżki).
- 4 Z białek ubić sztywną pianę. Dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. Smażyć cienkie naleśniki.
- 5 Każdy naleśnik smarować masą mięsną, zawinąć, smażyć na złoto z obu stron na rozgrzanym oleju. Podawać gorące z ulubioną surówką i barszczem lub rosółem do popicia. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: