

naleśniki z nadzieniem mięsnym - polskie burito:P



Autor: **julita1988**
Przepisów: 12 Ocena: 56



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 0,5 kg
- papryka chili w proszku
- puszka czerwonej fasoli (ja zamiast fasoli dałam paprykę i trochę)
- ser żółty, 20 dag
- sos beszamelowy
- mleko, 400 ml
- masło, 2 łyżki
- mąka, 1, 1/2
- sól, pieprz, cukier, gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy naleśniki, do tej ilości farszu jakieś 5 lub 6
- 2 Mięsko podsmażamy na patelni, przyprawiamy chili i dodajemy odcedzoną kukurydze, fasole i/lub paprykę i ogórki, mieszamy razem z mięsem i chwile razem dusimy. Farsz rozkładamy na cały naleśnik i zwijamy w rulonik lub tak jak krokiety:) Robimy sos beszamelowy - podgrzewamy mleko razem z masłem, dodajemy przyprawy i zagęszczamy mąka rozmieszana w zimnym mleku. Naleśniki układamy w naczyniu żaroodpornym, polewamy sosem i posypujemy startym serem. Zapiekamy aż ser nabierze ładnego złoto - brązowego koloru w temp 180C

Twoje notatki do przepisu: