

# Pikantne naleśniki



Autor: **kasiagotujepl**  
Przepisów: 6 Ocena: 159



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mięso mielone, 300g
- fasolka szparagowa, 150g
- cukinia, 150g
- bakłażan, 100g
- fasola czerwona, pół puszki
- papryka, połowa
- cebula, 1 szt
- czosnek, 2 zębki
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżki
- przyprawy
- naleśniki, 8 sztuk

## Sposób przygotowania:

- 1 fasolkę gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. resztę składników tniemy na spore kawałki . Na rozgrzanej patelni smażymy mielone, dodajemy warzywa i odsączoną fasolkę i dusimy przez 10 minut na małym ogniu, dodajemy koncentrat i przyprawy, dusimy jeszcze przez 5 minut.
- 2 Smażymy naleśniki na patelni bez oleju i na usmażonych nakładamy farsz, zawijamy w kopertę czyli po prawej i lewej do środka, na to zaginamy górę i dół i obracamy na talerz.

## Twoje notatki do przepisu: