

Pulchny naleśnik z warzywami i sadzonym



Autor: **MP3-ka**

Przepisów: **159** Ocena: **1743**



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- naleśnik: 3/4 szklanki płatków ryżowych
- więcej niż 1/2 szkl wody, sól, pieprz,
- 120g sera białego w kostce -można homo, 1 jajko
- 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej
- cebulka dymka - część zielona
- dodatkowo: 1 jajko, oliwa, sól, pieprz,
- garść mixu sałat, kawałek pomidora
- kawałek ogórka cebulka dymka - część biała

Sposób przygotowania:

- 1 Naleśnik: wodę gotujemy - do wrzącej dodajemy płatki ryżowe, sól i pieprz - gotujemy około 2 minut. Następnie płatki odcedzamy. Do płatków dodajemy jajko, skrobię i ser biały - ugniatamy - użyłam ubijaczki do ziemniaków. Dymkę drobno siekamy i dodajemy do masy - mieszamy. Masę równomiernie nakładamy na duży płaski talerz - "pieczemy" w mikrofalni na największych obrotach -6 minut.
- 2 Na patelni rozgrzewamy odrobinę oliwy. Dymkę kroimy drobno i wrzucamy na patelnię. Gdy się zarumieni - wbijamy jajko - dodajemy sól i pieprz. Smażymy tylko z jednej strony. Kawałek pomidora i ogórka kroimy w słupki. Gotowy naleśnik kładziemy na talerzu i wypełniamy farszem. Najpierw nakładamy sałaty, później połowę słupków warzyw - przykrywamy jajkiem - i znów słupki. Naleśnik składamy na pół - i przytrzymujemy wykałaczką. Można jeść z keczupem, lub sosem czosnkowym.

Twoje notatki do przepisu: