

Wytrawne naleśniki



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **539** Ocena: **7385**

 > 6 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- Farsz;
- puszka pomidorów, mogą być całe lub pokrojone
- puszka białej drobnej fasolki
- woreczek ryżu
- puszka kukurydzy
- średnia cebula
- łyżeczka kurkumy
- dwie łyżeczki bazylii
- łyżeczka oregano
- sól i pieprz do smaku
- oliwka do smażenia pomidorów ok 1/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory wylewamy z puszki na rozgrzany olej. Dodajemy przyprawy, wszystkie oprócz kurkumy.
Woreczek z ryżem gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy.
Cebulkę kroimy w kostkę i smażymy na odrobinie oliwki.
Do sosu pomidorowego dodajemy usmażoną cebulkę, kukurydzę, fasolkę, ugotowany ryż.
Doprawiamy do smaku w/g uznania.

Farsz owijamy w naleśniki, można posypać serem żółtym i słodką papryką. Zapiekamy.

Podaję przepis na farsz. Przypuszczam, że każdy ma swój sprawdzony przepis na ciasto naleśnikowe.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: