

Naleśniki z mięsem mielonym zapiekane w piekarniku



Autor: **Monika_Prezentuje**

Przepisów: **39** Ocena: **278**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mleko 3,2% 600 ml
- mąka pszenna typ 450 2 szkl
- jajko 1
- sól 0,5 łyżeczki
- olej do smażenia
- duża cebula 1 szt
- mięso mielone jakie lubicie u mnie wieprzowe 0,5 kg
- przyprawa do mięsa 1 łyżka
- pieprz prawdziwy 2 szczypty
- kminek 1 łyżeczka
- majeranek 1 łyżeczka
- przyprawa curry 0,5 łyżeczki
- papryka słodka mielona 0,5 łyżeczki
- papryka ostra mielona szczypta
- żółty ser 20 dkg

Sposób przygotowania:

- 1 Z mleka mąki ,szczypty soli i jajka robię lejące ciasto na naleśniki mieszam trzepaczką lub mikserem by nie było grudek mąki.



- 2 Na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju smażyć cienki nośniki i odstawić do wystudzenia wyszło 7 naleśników



- 3 Cebulkę obieram i kroję w kostkę smażyć na niewielkie ilości tłuszczu aż się lekko zrumieni. Do cebulki dodaję mięso mielone i przyprawy smażyć ok 20 minut by mięso nie było surowe i odstawić mięso do ostygnięcia.



- 4 Na ostudzone naleśniki nakładam farsz z mięsa zwijam coś jak gołąbki by farsz był w środku do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego lub blaszki do pieczenia układam do dołu łączeniem.
- 5 Żółty ser ścieram na grubych oczkach i posypuję naleśniki po wierzchu .



- 6 Piekarnik nagrzewam i piekę w 200 stopniach na środkowej półce be termo obiegu 20 minut naleśniki podaję na gorąco wyszło 7 sztuk z podanych proporcji życzę smacznego



Twoje notatki do przepisu: