Naleśniki orkiszowe

Przepis na ok 10-12 sztuk

Ciasto naleśnikowe

- 1 szklanka mąki orkiszowej
- 2 jajka
- 1/2 litra mleka
- 1 łyżka oliwy
- szczypta soli

Farsz

- 3 łodygi selera naciowego
- 1 cebula
- 200 g ugotowanego ryżu (1 torebka)
- garść mieszanki świeżych kiełków (np. lucerny, rzodkiewki)
- natka pietruszki
- kiść brokuł
- ok. 250 g ugotowanej i zmielonej wołowiny
- świeżo zmielony pieprz
- oliwa z oliwek
- kilka kropli Tabasco
- sól morska

Sos czosnkowy

- 1 mały jogurt grecki
- 1 łyżka majonezu (opcjonalnie)
- 4 ząbki czosnku
- sól morska i pieprz

Przygotowanie

- Jajka mieszamy z mąką, mlekiem, oliwą i szczyptą soli. Całość miksujemy na gładką masę. Patelnię rozgrzewamy i smarujemy tłuszczem. Naleśniki smażymy po 1,5 minuty z każdej strony. Usmażone naleśniki odkładamy do ostygnięcia.
- Cebulę i selera kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy na oliwie. Dodajemy zmielone mięso, kiełki, ryż i brokuły. Całość doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem, solą i Tabasco.
- Aby przygotować sos: jogurt naturalny łączymy z majonezem i wyciśniętym czosnkiem. Mieszamy i doprawiamy solą i świeżo zmielonym pieprzem.
- Naleśniki wypełniamy farszem i zawijamy. Podajemy z sosem czosnkowym.

Komentarz: Tak przygotowane naleśniki możemy również podsmażyć na sklarowanym maśle. Mięso które było dodane do naleśników, gotowane było na potrzeby rosołu.

From:
https://wiki2.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:nalesniki_orkiszowe

Last update: **2015/11/05 13:03**