

---

# Naleśniki kukurydziane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3214 razy.

## CIASTO:

\* 10 dkg mąki kukurydzianej

\* 20 dkg mąki przenej

\* jajko

\* 4 łyżki oliwy

\* ok. 400 ml wody

\* sól

## NADZIENIE:

\* 2 papryki

\* por

\* szczypta chili, łyżeczka bazylii, sól

\* 2 ząbki czosnku

\* 20 dkg pomidorów

\* cebula

\* 2 łyżki oliwy

\* Składniki ciasta wymieszać i odstawić na 30 minut. Po tym czasie usmażyć naleśniki

\* Pora i cebulę pokroić w plastry. Podsmażyć na oliwie.

\* Dodać do nich pokrojoną paprykę i pomidory. Dusić przez 10 minut.

\* Dodać posiekany czosnek, chili i bazylię. Doprawić solą.

\* Dusić przez ok. 8 minut.

\* Farsz nałożyć na naleśniki. Złożyć je na pół.

P.S.