
Naleśniki kukurydziane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3194 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.